

Depto de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos  
Universidade Federal de Santa Catarina

MARA GABRIELA NOVY QUADRI

**MEMORIAL DE ATIVIDADES ACADÊMICAS**

Florianópolis, SC

2014



MARA GABRIELA NOVY QUADRI

**MEMORIAL DE ATIVIDADES ACADÊMICAS**

Memorial de Atividades apresentado ao  
Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos,  
Universidade Federal de Santa Catarina,  
na cidade de Florianópolis,  
como pré-requisitos para  
aprovação em concurso a Professor Titular.

Florianópolis, SC

2014



*Dedico este aos meus filhos, Ian e Joseph, ambos Novy Quadri,  
razão maior da minha vida,  
que hoje são homens a quem amo, respeito e admiro.*



## ***AGRADECIMENTOS***

*Agradeço, antes de tudo, ao meu Deus e Senhor, Jesus, o Cristo, por ter me escolhido e acolhido.*

*Aos meus pais, Gabriela e Ruy, à minha avó, Judith (in memorian), e às minhas irmãs, pelo amor e cuidado que sempre me dedicaram. Também à minha tia Philomena. E a todos os meus familiares. A eles, cujo carinho foi meu suporte para trilhar a vida.*

*Aos meus filhos pelo amor, ternura, consideração, compreensão e respeito que cultivamos.*

*Aos amigos que encontrei em meu caminho, tanto aqueles que ainda me acompanham como aqueles que já dormiram no Senhor.*

*A todos os meus colegas, que direta ou indiretamente me auxiliaram para que eu aqui chegasse.*

*Aos meus orientandos, muitas vezes amigos, os quais me permitem carregar a esperança e alegria no coração.*

*Aos todos os meus alunos, sem os quais nada teria sido possível, e sem os quais jamais teria chegado até aqui.*





## ***RESUMO***

Iniciei minhas atividades como docente em 1982, atuando em 3 Universidades antes de ingressar na Universidade Federal de Santa Catarina, em 1988. Em 1989 parti para o doutorado na França, retornando à UFSC, por concurso público em 1994, como Professor Adjunto I. Aprovada no estágio probatório de 2 anos, tive progressões por desempenho para Professor Adjunto II, III e IV nos anos de 1996, 1998 e 2000, respectivamente, segundo aprovação da GED/RIA. Em 2006, após estabelecida a classe de Professor Associado, fui promovida a Professor Associado I em 2006, Professor Associado II em 2008, Professor Associado III em 2010 e Professor Associado IV em 2012, cargo no qual permaneço até o momento. Pleiteio agora o cargo de Titular de Carreira como último nível, segundo o estabelecido pela Lei 12.272, de 28 de dezembro de 2012, sobre a estruturação do Plano de Carreiras e Cargos de Magistério Federal, pela apresentação, neste Memorial, de atividades relevantes realizadas nos anos de atuação como docente e pesquisadora.



## SUMÁRIO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. INTRODUÇÃO .....</b>  | <b>13</b> |
| <b>2. ONDE TUDO COMEÇOU .....</b>                                 | <b>15</b> |
| <b>3. FORMAÇÃO ACADÊMICA .....</b>                                | <b>17</b> |
| <b>3.1. GRADUAÇÃO .....</b>                                       | <b>17</b> |
| <b>3.2. PÓS-GRADUAÇÃO .....</b>                                   | <b>17</b> |
| 3.2.1. <i>Mestrado</i> .....                                      | 17        |
| 3.2.2. <i>Doutorado</i> .....                                     | 18        |
| 3.2.3. <i>Cursos de formação complementar</i> .....               | 19        |
| <b>4. CONCURSOS .....</b>   | <b>20</b> |
| <b>5. ATIVIDADES DE ENSINO .....</b>                              | <b>21</b> |
| <b>5.1. SOCIEDADE CAMPINEIRA DE EDUCAÇÃO E INSTRUÇÃO .....</b>    | <b>21</b> |
| <b>5.2. FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE BARRETOS .....</b>                | <b>21</b> |
| <b>5.3. UNIVERSIDADE ESTADUAL JÚLIO DE MESQUITA FILHO .....</b>   | <b>22</b> |
| <b>5.4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA .....</b>          | <b>22</b> |
| 5.4.1. <i>Graduação</i> .....                                     | 22        |
| 5.4.2. <i>Pós-graduação</i> .....                                 | 24        |
| 5.4.3. <i>Orientações de Trabalho de Conclusão de Curso</i> ..... | 26        |
| 5.4.4. <i>Orientações de Estágio</i> .....                        | 26        |
| <b>6. ATIVIDADES DE PESQUISA .....</b>                            | <b>28</b> |
| <b>6.1. LINHAS DE PESQUISA .....</b>                              | <b>28</b> |
| <b>6.2. ORIENTAÇÕES .....</b>                                     | <b>31</b> |
| 6.2.1. <i>Orientações de Doutorado</i> .....                      | 31        |
| 6.2.2. <i>Orientações de Mestrado</i> .....                       | 31        |
| 6.2.3. <i>Orientações de Iniciação Científica</i> .....           | 33        |

|   |           |
|---|-----------|
| Para cada um dos projetos acima foram feitos relatórios de pesquisas, os quais foram aprovados por comites oficiais selecionados pela UFSC..... | 35        |
| <b>6.3. PROJETOS DE PESQUISA .....</b>  | <b>36</b> |
| <b>6.3.1. Bolsa de produtividade em pesquisa .....</b>  | <b>36</b> |
| <b>6.3.2. Grupo de pesquisa .....</b>   | <b>36</b> |
| <b>6.3.3. Projetos de pesquisa e desenvolvimento .....</b>  | <b>36</b> |
| <b>6.4. ARTIGOS PUBLICADOS EM PERIÓDICOS.....</b>   | <b>44</b> |
| <b>6.5. CAPÍTULOS DE LIVROS.....</b>  | <b>46</b> |
| <b>6.6. ARTIGOS COMPLETOS PUBLICADOS EM ANAIS DE CONGRESSOS .....</b>   | <b>47</b> |
| <b>6.7. ‘APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS EM CONGRESSOS .....</b>  | <b>53</b> |
| <b>6.8. PARTICIPAÇÃO EM CONGRESSOS .....</b>  | <b>57</b> |
| <b>6.9. PATENTES.....</b>   | <b>57</b> |
| <b>6.10. PARTICIPAÇÃO EM BANCAS .....</b>   | <b>59</b> |
| <b>6.10.1. Participação em bancas de trabalhos acadêmicos .....</b>   | <b>59</b> |
| <b>6.10.2. Participação em bancas de comissões julgadoras .....</b>   | <b>73</b> |
| <b>7. ATIVIDADES DE EXTENSÃO .....</b>  | <b>74</b> |
| <b>7.1. PARECERES.....</b>  | <b>74</b> |
| <b>7.2. INTERAÇÃO COM A COMUNIDADE .....</b>  | <b>75</b> |
| <b>7.3. OUTRAS COLABORAÇÕES .....</b>   | <b>76</b> |
| <b>8. GESTÃO ACADÊMICA.....</b>   | <b>77</b> |
| <b>9. CONCLUSÃO E PERSPECTIVAS FUTURAS .....</b>  | <b>78</b> |
| <b>ANEXOS .....</b>   | <b>79</b> |
| <b>A1. CARTEIRA DE TRABALHO .....</b>   | <b>79</b> |
| <b>A2. CONCURSOS PÚBLICOS .....</b>   | <b>81</b> |
| <b>A3. CERTIFICAÇÃO DA ANP.....</b>   | <b>83</b> |
| <b>A4. CERTIFICADO DA DEFESA DE DOUTORADO .....</b>   | <b>84</b> |

## 1. INTRODUÇÃO

Confesso que uma onda de pavor me atravessou quando soube que este memorial deveria ser escrito na primeira pessoa do singular. Acostumada à linguagem técnica, onde o impessoal é louvado e onde me escondo com facilidade, me vejo agora obrigada a falar de mim. Jamais havia percebido o quanto me escondia atrás do comportamento profissional, mesmo que muitas vezes ele não tenha sido tão profissional assim.

Escolho uma linguagem informal, tendo em vista o que muito lutei com minha timidez para chegar onde estou. A informalidade me ajudou a chegar perto de meus alunos e a ter prazer em tudo que faço. Não gosto da distância, o envolvimento me agrada. Tenho prazer em compartilhar.

Este documento, que visa apresentar um resumo de minha carreira, se inicia com 1 (hum) ano de idade, quando ingressei em escola de jardim da infância para que minha mãe pudesse trabalhar. E nunca mais saí. Creio que posso considerar as escolas como uma segunda casa; não saberia viver diferentemente. Na verdade nos damos conta daquilo com que temos real afinidade e que nos permite sentir vivos somente após anos, senão décadas de dedicação.

É com este intuito que mostro a evolução e desenvolvimento acadêmico que obtive desde os primeiros anos. Deste modo divido este memorial em diversas seções objetivando organizar as idéias e facilitar a leitura daqueles que gentilmente se propõem a avaliar esta trajetória.

Disponho estas informações, então, da seguinte maneira:

Capítulo 2. *Onde tudo começou*, quando faço minha apresentação pessoal.

Capítulo 3. *Formação acadêmica*, quando relato minha trajetória até o grau mais alto obtido.

Capítulo 4. *Concursos*, cujas aprovações foram necessárias para galgar o estágio que me proponho atingir.

Capítulo 5. *Atividades de ensino*, que foram desenvolvidas ao longo das décadas que seguiram minha formação na graduação.

Capítulo 6. *Atividades e produção em pesquisa*, que hoje são um dos maiores prazeres em minha vida.

Capítulo 7. *Atividades de extensão*, onde procuro interagir com a comunidade

Capítulo 8. *Gestão de ensino*, a qual, mesmo que muito tímida, me permite contribuir com a organização da Universidade.

Capítulo 9. *Conclusão e Perspectivas Futuras*, em que faço um apanhado das minhas memórias, e conto que ainda tenho planos.

Anexos. Nestes trago cópias de documentos não cadastrados na UFSC, que comprovam minhas memórias.

## 2. ONDE TUDO COMEÇOU

Idos de 1956. Frequentava todos os dias da semana o jardim da infância, em um casarão da Avenida Paulista; sabia que ali ficaria um dia inteiro para que minha mãe e minha avó pudessem trabalhar. Mamãe era dentista, como meu pai, que havia falecido há alguns meses; vovó era enfermeira. Escola de bom nível, que me guardou até meus 4 anos. Eu a deixei para participar de uma classe de pré-primário partilhada com o 1º ano primário (divisão esta do ensino fundamental na época), em um bairro da periferia, onde compramos uma casa de INSS. Nesta escola, com não mais que 10 alunos por sala de aula, aprendi a ler antes do tempo esperado, e aos 9 anos estava pronta para ir ao Ginásio.

Naquele tempo um vestibulinho se fazia necessário para a conquista de uma vaga no curso correspondente aos 4 últimos anos do fundamental. Não haviam vagas suficientes para toda a população que quisesse estudar. Entrei com Louvor: matemática 9.5. Claro que não tirei isto em todas as disciplinas, não é? Mas fez com que meus pais me direcionassem para Engenharia.

1964. Época da revolução. Ano do golpe que instaurou a ditadura militar no Brasil. Na varanda do Instituto Fernão Dias Pais, renomado colégio estadual da época, em São Paulo, Capital, localizado no Bairro de Pinheiros, meu segundo pai viu meu nome selecionado, entre os privilegiados, para fazer parte do corpo discente da escola. Hoje esta mesma escola é financeiramente suportada por ex-alunos e colegas meus, contemporâneos de estudo, após o descaso do governo com as escolas públicas, que antes eram tidas como as melhores na formação fundamental e secundária.

Terminei não somente o ginásio como também o colegial. Este último, curso de 3 anos correspondente ao atual ensino médio, era especialmente direcionado aos alunos com afinidade por exatas. Após o cursinho (Anglo Latino, especializado em engenharias), ingressei na Faculdade. Aqui iniciei minha vida acadêmica, da qual jamais saí e da qual quero deixar lembranças aos meus descendentes de uma carreira de identificação, satisfação e completude. Algo raro em nossa sociedade, pois poucos têm o privilégio de poderem trabalhar com aquilo que gostam, ou que aprenderam a gostar.

Antes de continuar este memorial, quero deixar registrado que não acredito que possa existir um bom professor ou pesquisador que não seja um bom aluno. E antes de tudo, um bom aluno da vida. Nem sempre gostei de minha profissão. Mas o empenho e responsabilidade me levaram a olhar de perto, a internalizar diversas situações e alguns

percalços, e a partir disto, após “suar a camisa”, é que realmente aprendi a gostar de forma profunda daquilo que faço. E digo isto simplesmente porque estou convencida de que ninguém ama aquilo que não conhece.



## 3. FORMAÇÃO ACADÊMICA

### 3.1. GRADUAÇÃO

1974. Campinas, São Paulo. Subo as escadas do Ciclo básico para fazer minha matrícula no curso de Engenharia de Alimentos, na época único na América Latina e fundado há pouco mais que 10 anos. A idéia de um curso novo em campo de trabalho sempre disponível foram as razões de minha escolha. Dali não mais voltaria para São Paulo.

Não acho que algum aluno ingressante tenha idéia do que seja um curso de Engenharia. Talvez saiba o resultado do que faz um engenheiro, mas um curso de engenharia... Não, não se sabe até fazê-lo. E assim se passou comigo. Facilidades em algumas disciplinas e dificuldades em outras. Uma que me deu muita dor de cabeça, como para a maioria dos alunos de engenharia, foi aquela que quando o aluno faz, acha que não serve para nada; e quando termina o curso, tem certeza disto: Fenômenos de transporte (apesar de tudo, passei! Se com louvor ou não, francamente não me lembro). Pois é. Somente na Pós-graduação, em Engenharia, descobri quão preciosa ela é: fundamental para a formação do pensamento do engenheiro!

No terceiro ano da faculdade comecei minhas atividades de pesquisa no Laboratório de Bioquímica. Meu orientador, Prof. Dr. Valdemiro Carlos Sgarbieri, me ofereceu uma bolsa de Iniciação Científica da FAPESP, a qual me acompanhou até o penúltimo semestre da faculdade, quando tive que deixá-la para fazer o estágio obrigatório curricular.

Formei-me em 1978, com outros 59 alunos. Em tempo regular, e com estágio em indústria de 6 meses (na época um privilégio concedido a poucos) e iniciação científica de 3 anos. Isto me foi suficiente para ter a certeza que minha carreira não se desenvolveria na Indústria. Deste modo, me preparei para o exame de admissão à Pós-Graduação da Unicamp da Faculdade de Engenharia de Alimentos e Agrícola, FEAA.

### 3.2. PÓS-GRADUAÇÃO

#### 3.2.1. Mestrado

Após admissão em 1979, cursei diversas disciplinas na área de Engenharia, e tive uma estranha sensação: somente agora estava preparada para iniciar a graduação, da qual iria

realmente tirar proveito. Foi então que percebi quanto amadureci durante o período da faculdade.

Sob a tutela da FAPESP, obtive grau A em todas as disciplinas. Meu trabalho, intitulado “Avaliação do tempo de pré-resfriamento por ar forçado de frutas esféricas colocadas em leitos” foi finalizado em 1984 sob orientação do Prof. Dr. Theo Guenter Kieckbusch. O assunto versou sobre simulação transferência de calor em estado transiente de um leito profundo de esferas de grande diâmetro, pouco condutoras, cuja solução utilizou tratamento numérico.

Foi durante este período que conheci diversos colegas que me convidaram a trabalhar na PUC-Campinas, na Fundação Educacional de Barretos, em contratos curtos. Na Universidade do Estado de São Paulo (Unesp), fui contratada por 4,5 anos e posteriormente vim para a Universidade Federal de Santa Catarina. Entre estes colegas que estudaram comigo posso citar os professores João Borges Laurindo e Haiko Hense, do Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos, UFSC, com os quais trabalho até o presente dia.

### 3.2.2. Doutorado

Meu doutorado, cujo trabalho final intitulado “Transferts de solutés dans les sols saturés et non saturés: application au pentachlorophenol”, foi feito na Université Joseph Fourier - Grenoble I, na França, que tem sua primeira data de fundação em 1339. O trabalho foi feito na área de transferência de solutos em solos acomodados em um coluna de laboratório, visando simular o escoamento no mesmo. Após ingresso nesta Universidade, em novembro de 1989, tive como orientador o Prof. Dr. Jean Paul Gaudet, e o trabalho foi defendido e aprovado em setembro de 1993, com menção “Très honorable avec Felicitations” (Digno de muita honra com Felicitações).

Neste período, durante o qual tive dois filhos que me alegraram enquanto meu marido também fazia doutorado, tive o apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, na forma de bolsa de doutorado. Esta foi a época da hiperinflação. Um dia, no ônibus, em Grenoble, soubemos que o Presidente Collor havia extinguido a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES. Deus! O que é isto? Não tínhamos comentários a fazer! No entanto, graças às mobilizações das pró-

reitorias de pesquisa e pós-graduações das universidades, com o apoio do Ministério da Educação, houve reversão da medida, que não chegou a passar por votação no Congresso Nacional. A Lei nº 8.028 de 12 de abril de 1990 recriou a CAPES, que é uma entidade fundamental para o desenvolvimento da pesquisa no país.

Os documentos comprobatórios de minha formação acadêmica encontram-se em Anexo.

### 3.2.3. Cursos de formação complementar

Além dos cursos formais acima citados, fiz ainda outros cursos de curta duração, cuja documentação encontra-se em poder da UFSC.

Tabela 3.1. Cursos de formação complementar.

| <b>Curso</b>  | <b>Duração (h)</b> | <b>Data</b> |
|---|--------------------|-------------|
| Funcionalização e tratamento de superfícies poliméricas                       | 3                  | 2013        |
| Eletrofiação de polímeros e suas diversas aplicações                          | 3                  | 2013        |
| Processamiento de materiales ceramicos nanoestructurados por rutas coloidales | 4                  | 2013        |
| Colloidal suspension rheology   | 16                 | 2012        |
| Informação básica em propriedade Intelectual                                  | 24                 | 2008        |
| Cromatografia de Íons   | 16                 | 2008        |
| I Ciclo de palestras sobre alimentos funcionais                               | 8                  | 2007        |
| Formação de Consultores APPCC - SENAI   | 40                 | 1998        |
| Minicurso: MatLab   | 8                  | 1998        |
| II Workshop Internacional de Ensino de Engenharia                             | 10                 | 1998        |
| I Workshop Internacional de Ensino de Engenharia                              | 32                 | 1997        |
| Aromas e desenvolvimento de novos produtos                                    | 8                  | 1997        |
| Introdução à modelagem matemática e computação científica                     | 12                 | 1997        |
| Planejamento experimental em biotecnologia                                    | 15                 | 1996        |
| Transferência de masa em sistemas multicomponentes                            | 10                 | 1995        |
| Metodologia do ensino superior  | 14                 | 1995        |

## 4. CONCURSOS

Através dos Professores João Borges Laurindo e Haiko Hense fui informada a respeito de concurso público para uma vaga no Departamento de Engenharia Química da Universidade Federal de Santa Catarina. Assim, ingressei como docente, no cargo de Professor Assistente, em dedicação exclusiva, para o campo de conhecimento Projetos na Indústria em 24 de outubro de 1988. Neste departamento ministrei aulas de Projetos e Fenômenos de Transporte, por 1 (hum) ano, após o que me casei e precisei pedir demissão para seguir meu marido, prof. Marinho Bastos Quadri, em seu doutorado em Grenoble, França. Lá chegando, me matriculei na pós-graduação da Universidade Joseph Fourier, e com uma bolsa pude cursar o doutorado que durou cerca de 4 anos, retornando então ao Brasil com o título de Doutor. O CNPq me concedeu uma bolsa Pós-doutor por cerca de 6 meses, e após este período prestei, novamente, concurso neste mesmo Departamento.

Um novo ingresso, em 1994, me nomeou, em caráter efetivo, para o cargo de Professor do Grupo Magistério Superior, classe Adjunto, nível I, em regime de dedicação exclusiva, para o Departamento de Engenharia Química da Universidade Federal de Santa Catarina.

Deste departamento faço parte até os dias de hoje, com reverência, pois vi e participei do esforço de todos os seus integrantes para o seu crescimento. Desde a época em que todos éramos apenas mestres, lutando para obtenção dos respectivos títulos de doutores, seguindo depois, nas definições de nossas carreiras como professores e pesquisadores, levando este departamento e os cursos que oferece como destaques em nosso país.

## **5. ATIVIDADES DE ENSINO**

Antes de me estabelecer como pesquisadora, trabalhei em algumas Faculdades e Universidades por curtos períodos de tempo. Nestes empregos (itens 4.1, 4.2 e 4.3) exerci a função de professora, dando aulas e desenvolvendo laboratórios de ensino. Estas experiências muito me ajudaram no desempenho de minha carreira e nos concursos que no futuro iria prestar.

### **5.1. SOCIEDADE CAMPINEIRA DE EDUCAÇÃO E INSTRUÇÃO**

Na também conhecida como Pontifícia Universidade Católica – Campinas, PUC-Campinas (Figura 1.a.), tive meu primeiro emprego como professora, no Departamento de Farmácia (Figura 1.b.), Curso de Farmácia e Bioquímica – opção Industrial, no período de março de 1982 a março de 1983.

Nele ministrei os cursos de Física aplicada à Farmácia e Tecnologia em ciências farmacêuticas, duas disciplinas obrigatórias, que do ponto de vista da engenharia são se traduzem em Fenômenos de transporte e Operações Unitárias, respectivamente<sup>1</sup>. O conhecimento, mesmo que superficial, destas disciplinas se faz necessária a estes alunos pois operações como secagem, filtração, moagem, dentre outros, são indispensáveis neste curso, onde o maior peso é dado para reações químicas e bioquímicas, além da atuação de compostos ativos em sistemas orgânicos.

### **5.2. FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE BARRETOS**

Tive o privilégio de fazer parte do corpo docente do terceiro curso de Engenharia de Alimentos no Brasil quando, em 1983, ingressei nesta Fundação, hoje “Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos – Unifeb”. Professora em três disciplinas (Fenômenos

---

<sup>1</sup> A comprovação deste emprego é dada apenas pelo registro na carteira de trabalho, cuja cópia encontra-se no Anexo. As disciplinas não possuem comprovação.

de Transporte teórico e experimental, e Termodinâmica), ministrei aulas até agosto do ano seguinte. Lá fui chefe do Departamento de Engenharia por um período de 1 ano <sup>2</sup>.

### 5.3. UNIVERSIDADE ESTADUAL JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Ministrei por cerca de 4 anos (de agosto de 1984 a outubro de 1988) as disciplinas de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias no Curso de Química Tecnológica, da Universidade Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Campus Araraquara. Na época estas disciplinas faziam parte de uma especialização do curso de Química Tecnológica. Neste período fiz parte da implantação dos laboratórios destas disciplinas, ainda incipientes no referido curso<sup>3</sup>.

### 5.4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Embora tenha exercido a função docente em todos os vínculos empregatícios que tive, citarei com detalhes apenas as atividades relativas à UFSC, a principal dentre elas. Nesta Universidade ministrei disciplinas para os cursos de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos, tanto na graduação quanto na pós-graduação. Os mesmos foram muito diversificados tendo em vista a necessidade de colaboração aos colegas que se afastavam para poder cursar o doutorado. Estas disciplinas são listadas na Tabela 5.1 e 5.2.

#### 5.4.1. Graduação

Os cursos de graduação ministrados neste período foram:

Tabela 5.1. Cursos de graduação

| Código | Disciplina | H/A | Períodos |
|--------|------------|-----|----------|
|--------|------------|-----|----------|

<sup>2</sup> A comprovação deste emprego é dada apenas pelo registro na carteira de trabalho, cuja cópia encontra-se no Anexo. As disciplinas não possuem comprovação.

<sup>3</sup> A comprovação deste emprego é dada apenas pelo registro na carteira de trabalho, cuja cópia encontra-se no Anexo. As disciplinas não possuem comprovação.

|                     |   |    |                             |
|---------------------|---|----|-----------------------------|
| <b>EQA<br/>5105</b> | <b>Introdução à Engenharia de Alimentos</b><br>O caráter interdisciplinar do currículo do curso de Engenharia de Alimentos. O papel do Engenheiro de Alimentos na Indústria e Instituições de Pesquisa. Mercado de trabalho. Atuação do Engenheiro de Alimentos na preservação dos recursos naturais. Efeito da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico.  | 36 | 98.2 a 13.2                 |
| <b>EQA<br/>5218</b> | <b>Indústria de Processamento de Produtos Vegetais</b><br>Transporte. Pré-processamentos. Processos produtivos de derivados de frutas e hortaliças - sucos, concentrados, conservas, doces, desidratados. Cálculo do binômio tempo x temperatura na pasteurização e esterilização. Embalagens. Equipamentos, instalações industriais. Secagem e beneficiamento de grãos, secadores, armazenagem e unidades armazenadoras. Tratamento de resíduos e seu aproveitamento | 72 | 97.1 a 13.2                 |
| <b>EQA<br/>5221</b> | <b>Higiene e Legislação de Alimentos</b><br>Higiene industrial. Agentes e processos de limpeza e sanitização. Contaminação dos alimentos. Construção de prédios. Legislação de alimentos e aditivos.  | 54 | 99.2 a 00.1                 |
| <b>EQA<br/>5225</b> | <b>Acondicionamento e Embalagens para Alimentos</b><br>Tipos de embalagens, composição, custo, propriedades, funções, técnicas de fabricação e fechamento de embalagens flexíveis, metálicas e vidro. Testes de laboratórios, identificação de vernizes e seleção de embalagens. Embalagem para transporte. Reciclagem de embalagens. Corrosão. Desenvolvimento de novas embalagens   | 72 | 94.2 a 96.2                 |
| <b>EQA<br/>5323</b> | <b>Desenvolvimento de Produtos Alimentícios</b><br>Estudo do desenvolvimento de novos produtos: matéria-prima, composição, operações unitárias, resíduos, embalagem e estimativa de rendimento e custo. Desenvolvimento de um produto por equipes de estudantes.  | 72 | 00.1                        |
| <b>EQA<br/>5332</b> | <b>Operações Unitárias de Transferência de Calor II</b><br>Operações unitárias da indústria de alimentos envolvendo fenômenos de transferência de calor (trocadores de calor, evaporação, refrigeração).  | 72 | 94.2 a 99.1                 |
| <b>EQA<br/>5520</b> | <b>Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos</b><br>Importância. Situação atual. Organização do sistema de controle de qualidade na indústria de alimentos. Medidas objetivas e subjetivas. Planos de amostragem. Mapas de controle. Análise e interpretação dos resultados. Especificações para matéria-prima, alimentos processados e embalagens.   | 72 | 95.1 e 95.2;<br>06.2 a 07.2 |
| <b>EQA<br/>5531</b> | <b>Laboratório de Fenômenos de Transferência e Operações Unitárias I</b><br>Desenvolvimento de práticas de laboratório envolvendo conceitos de fenômenos de transferência e operações unitárias, com montagem, medição e análise dos resultados.  | 72 | 01.2,02.1,05.1              |
| <b>ENQ<br/>5532</b> | <b>Laboratório de Fenômenos de Transferência e Operações Unitárias II</b><br>Realização de práticas de laboratório envolvendo conceitos de fenômenos de   | 72 | 04.2,09.1,09.2              |

|                     |   |     |             |
|---------------------|---|-----|-------------|
|                     | transferência e operações unitárias de quantidade de calor e massa, com montagem, medição e análise dos resultados.   |     |             |
| <b>EQA<br/>5533</b> | <b>Laboratório de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos</b><br><br>Realizações de práticas de laboratório envolvendo conceitos de fenômenos de transferência e operações unitárias de transferência de calor, massa e quantidade de movimento, com medição e análise dos resultados. | 72  | 09.2        |
| <b>EQA<br/>5611</b> | <b>Estágio Supervisionado em Indústria de Alimentos I</b><br><br>Estágio supervisionado em indústria ou instituição de ensino e pesquisa, relacionados à área de alimentos. Atividade individual orientada por um docente da instituição.   | 300 | 97.1 a 98.1 |
| <b>EQA<br/>5612</b> | <b>Estágio Supervisionado em Indústria de Alimentos II</b><br><br>Estágio supervisionado em indústria ou instituição de ensino e pesquisa, relacionadas a área de alimentos. Atividade individual orientada por um docente da instituição.  | 150 | 97.1 a 98.1 |
| <b>EQA<br/>5616</b> | <b>Trabalho de Conclusão de Curso para Engenharia de Alimentos (TCC)</b><br><br>Elaboração de Monografia resultante de revisão bibliográfica e/ou de trabalho prático sob orientação docente, versando sobre processos utilizados nas indústrias de alimentos ou sobre tema relevante à Engenharia de Alimentos.          | 36  | 10.2 a 13.2 |

#### 5.4.2. Pós-graduação

Os cursos de pós-graduação ministrados foram:

Tabela 5.2. Cursos de Pós-graduação

| <b>Código</b>          | <b>Disciplina</b>   | <b>H/A</b> | <b>Períodos</b>      |
|------------------------|---|------------|----------------------|
| <b>ENQ<br/>3225000</b> | <b>Fundamentos em Processos de Separação</b><br><br>Fundamentos dos processos de separação por adsorção, absorção, extração e membranas. Processos cíclicos de adsorção e absorção. Extração líquido-líquido. Membranas: operações de fluxo transversal e tangencial. | 36         | 09.2 a 13.2          |
| <b>ENQ<br/>3237</b>    | <b>Planejamento de Experimentos e Princípios Básicos de Técnicas Instrumentais</b><br><br>Segurança de Laboratório. Princípios básicos de técnicas analíticas. Medidas e calibração de equipamentos. Técnicas estatísticas de tratamento de dados.                    | 36         | 03.1, 05.1<br>a 13.1 |



|                     |   |    |                                |
|---------------------|---|----|--------------------------------|
|                     | Aleatoriedade e bloqueamento com comparações pareadas. Planejamentos fatoriais completos em 2 níveis de 2 a k variáveis. Planejamentos fatoriais parciais: triagem de variáveis. Otimização de experimentos: MSR. Planejamento experimental de misturas. Otimização simplex.  |    |                                |
| <b>ENQ<br/>5100</b> | <b>Estatística para engenharia</b><br><br>Teoria da probabilidade. Variáveis aleatórias e distribuições de probabilidade. Inferência estatística. Testes de hipótese. Estimação de parâmetros na engenharia. Análise de Variância em sistemas de engenharia. Testes Post-Hoc.   | 54 | 11.1 a 13.1                    |
| <b>ENQ<br/>3131</b> | <b>Planejamento e Otimização de experimentos</b><br><br>Aleatoriedade e bloqueamento com comparações pareadas. Planejamentos fatoriais completos em 2 níveis de 2 a k variáveis. Planejamentos fatoriais parciais: triagem de variáveis. Otimização de experimentos: MSR. Planejamento experimental de misturas.  | 36 | 97.1 a<br>99.1; 00.2<br>a 02.2 |
| <b>ENQ<br/>3125</b> | <b>Transferência de massa</b><br><br>Fundamentos da Transferência de massa. Equação da taxa de transferência de massa. Difusão molecular com e sem reação química. Equações diferenciais para o transporte de massa. Transferência de massa por convecção. Correlações para coeficientes de transferência de massa. Transferência de massa entre fases. Transferência simultânea de calor e massa. Analogias entre transferência de massa, calor e quantidade de movimento. | 54 | 96.1 e 97.1                    |
| <b>ENQ<br/>3115</b> | <b>Meios Porosos</b><br><br>Física básica dos meios porosos. Definição do volume elementar representativo. Propriedades da fase líquida em relação aos meios porosos. Definições de potencial e conteúdo de umidade. Princípios de escoamento em meios porosos saturados e não saturados. Equações gerais do escoamento. Dispersão hidrodinâmica. Transporte combinado de líquido e solutos. Modelos para os processos de transferência em meios porosos.                   | 18 | 97.1                           |
| <b>ENQ<br/>3102</b> | <b>Métodos matemáticos para engenharia Química</b><br><br>Equações diferenciais ordinárias (EDO): Soluções por séries; funções especiais; sistemas de equações diferenciais ordinárias; soluções numéricas. Equações diferenciais parciais (EDP): definindo condições de contorno; método de separação de variáveis; Fourier e Laplace.   | 36 | 96.1                           |
| <b>EAL<br/>3009</b> | <b>Estatística, Planejamento e Otimização de Experimentos</b><br><br>Estratégia de experimentação. Conceitos estatísticos e testes de hipótese.   | 54 | 00.1 a 06.1                    |
| <b>EAL<br/>3012</b> | Princípios e definições do planejamento fatorial. Planejamentos fatoriais parciais e saturados. Triagem de variáveis. Planejamentos completos em 2 e 3 níveis. Modelagem e avaliação estatística. ANOVA. Otimização pelos métodos da superfície de resposta (MSR). Modelagem de misturas. Simplex.  |    |                                |
| <b>EAL<br/>3014</b> | <b>Seminário de dissertação</b><br><br>Apresentação do Trabalho, da área de pesquisa, feita pelo aluno.   | 12 | 03.2                           |

Para estes cursos foram desenvolvidos diversos trabalhos bibliográficos como apostilas, roteiros de aula prática, palestras específicas sobre diversos assuntos, etc., os quais não são listados aqui pois considero como fazendo parte da preparação de aula dos mesmos.

#### 5.4.3. Orientações de Trabalho de Conclusão de Curso

A disciplina Trabalho de Conclusão de Curso exige que haja um orientador. Os alunos que orientei são mostrados abaixo.

Tabela 6.5. Orientações de Trabalho de Conclusão de Curso.

| Ano  | Aluno            | Título do trabalho  |
|------|------------------|---|
| 2011 | Marta S. Vieira  | Estudo da viabilidade do uso do caule da mandioca como adsorvente do corante catiônico azul de metileno |
| 2011 | Celio Volpi      | Formulação e análise sensorial de sucos a partir de suco de cereus                                      |
| 2010 | Daiana F. Lima   | Produção de vinagre de yacon  |
| 2009 | Taiana M. Deboni | Caracterização físico-química e comportamento reológico de suco de <i>Cereus hildmannianus</i>          |

#### 5.4.4. Orientações de Estágio

Do mesmo modo, as orientações de estágio.

Tabela 6.6. Orientações de Estágio.

| Ano  | Aluno                 | Indústria  |
|------|-----------------------|--|
| 2012 | Mariana S.M. Sobreiro | Danone Ltda. - Poços de Caldas/MG                                      |
| 2012 | Larissa D. da Cunha   | Johnson & Johnson Indústria e Comércio de Produtos para a Saúde Ltda . |
| 2011 | Fernanda U. Marques   | Fortificação de água e bebida ácida com ferro                          |
| 2011 | Juliana Signorelli    | Substituição do açúcar na fabricação de geléia de pimenta vermelha     |

|      |                             |  |
|------|-----------------------------|--|
| 2011 | Giuliana O. Doi             | Estudo sobre o efeito de um co-substrato para produção de poli(3-hidroxibutirato) e estudo sobre a metodologia de extração |
| 2010 | Tamara S. Jorge             | Universidade do Porto  |
| 2010 | Caroline da Luz             | Bondio Alimentos SA  |
| 2010 | Tamara Jorge                | Universidade do Porto  |
| 2008 | Gabriela J.B. Heleno        | Duas Rodas Industrial Ltda   |
| 2008 | Katia S. Andrade            | Secretaria de Estado da Saúde Vigilância Sanitária   |
| 2007 | Thaís R. Tamanini           | Perdigão Agroindustrial S.A. – Unidade Industrial Videira  |
| 2007 | André Henrique Marques Luiz | Duas Rodas Ltda  |
| 2007 | Raceli Sandrin              | Aurora – P & D   |
| 2007 | Suzana P. de Jesus          | Cooperativa Central Oeste Catarinense – Aurora (FACH II)   |
| 2007 | Fernanda L. Steil           | Indústria de Lácteos Aurora  |
| 2006 | Tobias Felipe Rebelatto     | Laboratório de Hidroponia – Cal/UFSC   |
| 2006 | Lilian Longuini de Souza    | Multibrás - Cocção   |
| 2006 | Adriane Maranhão            | Amoratto Sorvetes Artesanais   |
| 2006 | Evandro Silva               | G.S.J. Ind. Com. e Exp de Alimentos Ltda   |
| 2006 | Ludmila Kravshynshyn        | Hator do Brasil Importação e Comércio de Sementes  |
| 2006 | Lilian L. de Souza          | Multibrás S.A. Eletrodomésticos  |
| 2005 | Ana T.M.H. Ma               | Purdue University  |
| 2005 | Camila Nava                 | Perdigão Agroindustrial S/A  |
| 2004 | Marindia Z. Farina          | BERBAU - Indústria de Balas Finas Munarfrey  |
| 2003 | Diogo de Amorim             | Vale Fertil Ind. Alim. Ltda  |

---

## 6. ATIVIDADES DE PESQUISA

Desenvolvi atividades associadas à pesquisa, em linhas que evoluíram ao longo dos anos. O crescimento em minha carreira como pesquisadora ocorreu ao procurar nichos que pudessem trazer contribuições à ciência e tecnologia, possibilitando um futuro aproveitamento pela sociedade.

### 6.1. LINHAS DE PESQUISA

Como Engenheira de Alimentos sempre me encantou a riqueza da matéria prima com que trabalhei. Digo isto em termos de funcionalidade bem como da complexidade dos componentes alimentares e suas interações. No entanto, o baixo aproveitamento da mesma (em geral, cerca de 50% em massa se torna resíduo na Indústria Alimentícia) me empurrou, de forma natural, à associação da matéria prima alimentícia aos processos da Engenharia Química.

No decorrer dos anos me interessei por diversas áreas. Inicialmente desenvolvi minha pesquisa em Engenharia de Alimentos, área interdisciplinar e minha formação básica. O contato íntimo com a área de Engenharia Química (através de meu orientador e colegas da UFSC), bem como a forte influência de meu doutorado, durante o qual aprendi teoria de cromatografia associada a reatores heterogêneos, não me permitiram resistir ao apelo de associar a matéria prima alimentícia aos processos químicos. Isto é particularmente útil nos dias de hoje, nos quais a nanotecnologia e a química verde se colocam como campos de pesquisa cada vez mais importantes.

Vejo assim uma convergência em todas as linhas de pesquisa que trabalhei. Elas se tornam complementares, suportando umas às outras, para a produção de materiais biodegradáveis e no entanto aplicáveis a processos tradicionais. Hoje posso contribuir para a química verde, com processos mais limpos, valorando e melhorando o aproveitamento de resíduos agroindustriais.

Assim, as linhas de pesquisa que trabalhei e trabalho podem ser resumidas a seguir:

Tabela 6.1. Linhas de pesquisa

| Linhas de pesquisa  | Palavras-chave   | Setores de atividade   |
|---|--|--|
| <p><b>1. Aproveitamento de produtos agroindustriais para tratamento de águas residuárias</b></p> <p><u>Objetivos:</u> Utilizar resíduos provenientes da agricultura e da indústria alimentícia para tratar águas frescas ou residuárias provenientes de indústrias ou de aglomerados humanos. São utilizados resíduos de processos desenvolvidos no laboratório, de modo a fechar o ciclo da cadeia. Componentes ativos como compostos fenólicos, proteínas como lectinas, que possuem atividade coagulante. Estes são isolados de resíduos de vegetais. Resíduos lignocelulósicos brutos podem também ser utilizados para tratamento de águas.</p> | <p>Adsorção resíduos vegetais, lectinas, fenólicos, floculação, precipitação</p>                               | <p>Pesquisa e desenvolvimento científico. Alimentação. Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados</p>   |
| <p><b>2. Caracterização e desenvolvimento de materiais utilizando biopolímeros</b></p> <p><u>Objetivos:</u> Esta linha objetiva a obtenção de materiais a partir de biopolímeros, em blendas ou não com polímeros sintéticos. Estes materiais devem ser caracterizados e modificados, se necessário, para aproveitamento tecnológico. Nesta linha são desenvolvidos adsorventes, filmes, membranas, partículas, materiais cerâmicos porosos.</p>  | <p>purificação parcial, aproveitamento de resíduos, blendas, caracterização físico-química, nanotecnologia</p> | <p>Pesquisa e desenvolvimento científico, Fabricação de produtos diversos</p>  |
| <p><b>3. Desenvolvimento de filmes e membranas biopoliméricas</b></p> <p><u>Objetivos:</u> Estudar as condições de processo para obtenção de filmes e membranas a partir de biopolímeros para diversos fins como filmes, membranas densas e membranas eletrofiadas para filtração, os quais devem ser caracterizados. A aplicação dos mesmos também é objeto de estudo, bem como a avaliação das condições do processo nos quais são aplicados, assim como a durabilidade.</p>  | <p>membranas, purificação parcial, nanotecnologia, biopolímeros, filtração</p>                                 | <p>Pesquisa e desenvolvimento científico. Fabricação de produtos diversos. Outras atividades profissionais, científicas e técnicas</p>                                     |
| <p><b>4. Materiais para embalagens interativas para alimentos</b></p> <p><u>Objetivos:</u> Desenvolver materiais, biodegradáveis ou não, que tenham interação com alimento de modo a proteger e/ou aumentar a vida de prateleira do produto. São desenvolvidos filmes poliméricos tradicionais como PE, PVC, de celulose, contendo prata, antioxidantes naturais e sintéticos, os quais são aplicados a carnes e vegetais. A influência destes materiais sobre os alimentos com eles embalados é avaliada pela modificação sobre a vida de prateleira.</p>  | <p>carnes, compostos, conservação de alimentos, agente antimicrobiano, agente antiescurecimento, vegetais</p>  | <p>Alimentação. Pesquisa e desenvolvimento Científico. Produtos e serviços voltados para a defesa e proteção do meio ambiente, incluindo o desenvolvimento sustentado.</p> |
| <p><b>5. Obtenção e purificação de biocomponentes a partir de produtos vegetais</b></p> <p><u>Objetivos:</u> Extrair componentes ativos a partir de vegetais, e desenvolver processo, incluindo operações de concentração,</p>  | <p>antocianinas, inulina, fructo-oligossacarídeos, mucilagem, compostos</p>                                    | <p>Produtos e processos biotecnológicos vinculados à agricultura. Desenvolvimento de</p>   |

separação e caracterização. Nesta linha, são obtidos carboidratos, proteínas, compostos fenólicos, etc. Para tanto são estudados diferentes métodos e condições de extração, bem como de purificação parcial. Exemplos são extração líquidos-líquido, ultrassom, agitação, aquecimento, filtração, adsorção, precipitação, secagem, liofilização, etc. Compostos estudados nesta linha foram inulina, fructooligosacarídeos, compostos fenólicos, antocianinas. A eficácia de adsorventes alternativos é avaliada. Problemas de escoamento em colunas também são tratados, produzindo compósitos que permitam melhor condições de processamento. Esta linha segue modelagem tanto por métodos analíticos como numéricos.

fenólicos,  
adsorção,  
precipitação,  
compósitos,  
biopolímeros

produtos tecnológicos voltados para a saúde humana. Produtos e serviços voltados para a defesa e proteção do meio ambiente, incluindo o desenvolvimento sustentado.

## 6. Processamento de alimentos

**Objetivos:** Conhecer as variáveis de processo e avaliar a qualidade de produtos obtidos em processamento de alimentos. Dentre os processos incluem-se a produção de sucos, conservação de vegetais, ainda secagem convectiva e osmótica, bem como estudo de diversos problemas da indústria de carnes. - Em sucos, objetiva-se caracterizar e conhecer os fatores que influem na estabilidade físico-químico das polpas e sucos. Nesta linha são feitas caracterizações físico-químicas de sucos e polpas, caracterizações reológicas, análise sensorial descritiva e de aceitação dos produtos desenvolvidos, bem como a modelagem matemática do processo. - No desenvolvimento de produtos formulados estuda-se a cinética de deterioração, resultados sensoriais e físico-químicos, vida de prateleira e qualidade de manutenção das características do produto in natura. - Em secagem convectiva e desidratação osmótica estuda-se a cinética e o equilíbrio e a modelagem do processo, vida de prateleira, energia de ativação, análise sensorial do produto obtido. - A avaliação de formulações com e para produtos cárneos também faz parte desta linha.

sucos, vegetais,  
sangue bovino,  
carnes e produtos  
cárneos, vida de  
prateleira,  
secagem, reologia,  
análise sensorial,  
textura

Produtos e processos biotecnológicos vinculados à agricultura. Desenvolvimento de produtos tecnológicos voltados para a saúde humana. Qualidade e produtividade.

## 7. Cristalização de compostos orgânicos

**Objetivos:** Esta linha tem como objetivo a obtenção de materiais purificados em diferentes condições de cristalização. São estudadas as condições de solubilização do material, os diagramas de fase, bem como o desenvolvimento do processo de cristalização, a qualidade do produto obtido e seu efeito sobre a biodisponibilidade e armazenamento do mesmo.

solubilidade, zona  
metaestável,  
mudança de fase,  
cristalização

Pesquisa e desenvolvimento científico, Fabricação de produtos farmoquímicos e farmacêuticos, Fabricação de Produtos Alimentícios

Dentro destas linhas, apresentadas em uma linguagem atualizada, serão listados os trabalhos desenvolvidos em minha carreira.

## 6.2. ORIENTAÇÕES

Desde que ingressei no Curso de Pós-graduação em Engenharia Química, em 2007, orientei alunos em todos os níveis de pesquisa, como mostram as Tabelas 6.1 a 6.3. Anteriormente a esta data, orientei alunos de mestrado em ambos os cursos de Pós-graduação, Engenharia Química e Engenharia de Alimentos deste departamento.

### 6.2.1. Orientações de Doutorado

A tabela abaixo traz a listagem das orientações de doutorado que tive oportunidade de orientar e co-orientar, desde que ingressei no Programa de Pós-graduação em Engenharia Química da UFSC.

Tabela 6.2. Orientações de doutorado.

| Ano            | Aluno                       | Título do trabalho  |
|----------------|-----------------------------|---|
| 2009           | Nei Fronza                  | Filmes poliméricos com adição de agente antimicrobiano a base de prata: desenvolvimento, caracterização e aplicação em cortes de carne bovina |
| 2011           | Solange Vandresen           | Purificação parcial de inulina obtida a partir de yacon e recuperação de compostos antioxidantes por processo de sorção                       |
| 2013           | Fabiana Bortolini Foralosso | Filme ativo multifuncional: ações antiescurecimento e antimicrobiana para conservação de maçãs minimamente processadas                        |
| 2014           | Álvaro Vargas Junior        | Blendas de Polietileno-amido duo-funcionais: caracterização e ações antioxidante e antimicrobiana em produto cárneo                           |
| Co-orientações |                             |   |
| 2008           | Márcio Antonio Fiori        | Desenvolvimento e avaliação de compósitos do tipo polímero-madeira com propriedades biocidas  |

### 6.2.2. Orientações de Mestrado

A tabela abaixo mostra as orientações que tive nos Programas de Pós-graduação em Engenharia Química e Engenharia de Alimentos.

Tabela 6.3. Orientações de Mestrado.

| Ano  | Aluno                     | Título do trabalho  |
|------|---------------------------|---|
| 2013 | Raceli Sandrin            | Caracterização de cinco frações de aveia (EQ)*  |
| 2013 | Rômulo C. Alves           | Caracterização de gomas extraídas de seis tipos de sementes de leguminosas (EQ)   |
| 2012 | John A.R. Bustos          | Uso dos extratos naturais de mandioca ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz) para tratamento de águas contendo resíduos orgânicos (EQ)                            |
| 2011 | Raquel Piletti            | Extração da mucilagem da tuna ( <i>Cereus Hildmaniannus</i> K. Schum) para aproveitamento industrial (EQ)   |
| 2011 | Natália B.C. Branco       | Obtenção da mucilagem do cladódio de <i>Cereus hildmaniannus</i> K. Schum: avaliação físico-química do produto e estudo reológico (EQ)                        |
| 2009 | Maria Rita A. Porto       | Caracterização físico-química e reológica de <i>Cereus hildmaniannus</i> Schum (EQ)   |
| 2008 | André W. Zibetti          | Desenvolvimento de um sistema reacional de hidrólise enzimática de tributirina para aplicação em biossensor indicador de tempo-temperatura (EA)**             |
| 2007 | Sandra R. Yaginuma        | Extração e purificação parcial de inulina a partir de yacon ( <i>Smallanthus sonchifolius</i> ) por adsorção em resinas de troca iônica (EA)                  |
| 2006 | Alci Léia D. Padilha      | Isotermas de adsorção de umidade de suplemento alimentício rico em ferro hemático (sangue bovino em pó). Aceitabilidade de alguns produtos enriquecidos. (EA) |
| 2006 | Abelaine K. Fornari       | Viabilidade de elaboração de etiqueta polimérica inteligente para acompanhamento de processos de acidificação: aplicação ao repolho fermentado (EA)           |
| 2005 | Keila M.B. Luiz           | Avaliação das características físico-químicas e sensoriais de tomates ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill) armazenados em refrigeradores domésticos (EA)    |
| 2005 | Rose M.O. Mendes          | Caracterização e avaliação da erva-mate ( <i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.), beneficiada no estado de santa catarina (EQ)                                  |
| 2005 | Alexandra T. Vendruscolo  | Comportamento reológico e estabilidade física de polpa de carambola ( <i>Averrhoa carambola</i> L.) (EA)  |
| 2005 | Eliana A. Cansian         | Padronização de queijo muzzarella nos Laticínios Lindóia (EA)   |
| 2003 | Rita de Cássia S. Bendlin | Secagem Convectiva de Erva-mate ( <i>Ilex paraguariensis</i> ) (EA)   |
| 2002 | Valeria Borzcz            | Implantação do sistema APPCC para sorvetes: Aplicação na Empresa Kimito (EA)  |
| 2002 | Mônica Ronobo Coutinho    | Obtenção de antocianinas presentes no repolho roxo ( <i>Brassica oleracea</i> ) (EA)  |
| 1999 | Emerson Leo Schultz       | Estudo das condições de secagem na obtenção de maçã seca cortada em fatias (EQ)   |



|      |                         |  |
|------|-------------------------|--|
| 1998 | Fabiane B.F. dos Santos | Obtenção de cebola seca utilizando pré-tratamento por desidratação osmótica em mistura de solutos (EQ) |
|------|-------------------------|--|

---

#### Co-orientações

---

|      |                     |  |
|------|---------------------|--|
| 2010 | Mariana F. Sanches  | Caracterização física de soluções de inulina por análise de textura e comportamento reológico (EQ)   |
| 2008 | Gabriel S. Mariano  | Estudo do escoamento imiscível água-óleo mediante experimentação em célula de Hele-Shaw e simulação CFD (EQ)   |
| 2008 | Raquel M. Galante   | Extração de inulina do alho ( <i>Allium sativum</i> L var chonan) e simulação dos processos em batelada e em leito fixo (EQ)   |
| 2007 | Solange Vandresen   | Avaliação da qualidade de sucos de frutas do oeste de Santa Catarina   |
| 2007 | Fernanda Scremin    | Influência do estado de maturação e das etapas de processamento na reologia e caracterização físico-química da polpa de goiaba ( <i>Psidium guajava</i> L.) pasteurizada |
| 2005 | Adriana E. da Costa | Adsorção e purificação de corantes naturais com sílica amorfa (EQ)   |
| 2004 | Marcelo F. Xavier   | Otimização da extração de antocianinas de repolho roxo. estudo em batelada e em coluna (EQ)  |
| 2003 | Caroline T. Vasquez | Reologia de suco de goiaba: efeito da diluição e do tamanho de partícula (EQ)  |
| 2002 | Toni J. Lopes       | Adsorção de Antocianinas de Repolho Roxo em Argilas (EQ)   |
| 1998 | Carlos C.A. Alves   | Deslocamento e adsorção de um pesticida (PCP) em um solo agrícola de Santa Catarina: Estudo experimental e simulação (EQ)  |
| 1996 | Ana Paula Santin    | Estudo da secagem e inativação de leveduras (EQ)   |

---

\*EQ Engenharia Química

\*\* EA Engenharia de Alimentos

#### 6.2.3. Orientações de Iniciação Científica

As orientações de iniciação científica começaram em 1997, quando existia, no departamento apenas o curso de Pós-graduação em Engenharia Química. A tabela abaixo mostra as orientações que tive nos Programas de Pós-graduação em Engenharia Química e Engenharia de Alimentos a partir deste ano.

Tabela 6.4. Orientações de Iniciação Científica.

| Ano  | Aluno                 | Título do trabalho  |
|------|-----------------------|---|
| 2013 | Maria J. das Chagas   | Efeito dos parâmetros experimentais na eletrofiação de biopolímeros   |
| 2013 | Helena M. Heidemann   | Remoção de pigmentos naturais de águas residuárias com extratos de mandioca   |
| 2013 | Uiná S Simão          | Extração e caracterização da mucilagem do jacaratiá ( <i>Carica quercifolia</i> (A. St.-Hil) Hieron)                          |
| 2012 | Fabício Bertoli       | Obtenção de nanopartículas de celulose a partir de resíduos vegetais  |
| 2012 | Fernanda Lazzari      | Resíduos agroindustriais e obtenção de filmes celulósicos   |
| 2011 | Pâmela Zmorzynski     | Efeito da presença de sais na reologia da mucilagem de <i>Cereus hildmaniannus</i> K.Schum                                    |
| 2011 | Fabício Bertoli       | Recuperação de compostos fenólicos de yacon provenientes do processo de extração de inulina                                   |
| 2009 | Daniele Hamann        | Diferentes partes da Tuna ( <i>Cereus hildmaniannus</i> K. Schum) para aproveitamento industrial                              |
| 2009 | Mariana S.M. Sobreiro | Avaliação e processamento de diferentes partes da Tuna ( <i>Cereus hildmaniannus</i> K. Schum) para aproveitamento industrial |
| 2007 | Marta Lüders          | Caracterização físico-química de suco de Carambola em diferentes etapas do processamento                                      |
| 2007 | Taiana M. Deboni      | Obtenção de inulina a partir de vegetais cultivados em Santa Catarina - Aproveitamento de bagaço de yacon -                   |
| 2006 | Taiana M. Deboni      | Desenvolvimento de sensores integradores de tempo-temperatura   |
| 2005 | Fabiola C.L. Nasatto  | Coloração de antocianinas de repolho roxo obtida por extração com diferentes métodos  |
| 2005 | Juliana Pogibin       | Desenvolvimento e treinamento de equipe para análise sensorial por perfil livre   |
| 2004 | Francielli Damo       | Estabilidade e avaliação reológica de batida de amendoim  |
| 2004 | Michelle Z. Rovani    | Estudo da Estabilização da Cor de Antocianinas Extraídas do Casca de Uva  |
| 2004 | Ederson A. Brenner    | Estudo qualidade de antocianinas de uva encapsuladas em pó  |

|      |                     |   |
|------|---------------------|---|
| 2003 | Suzane Miorelli     | Secagem de erva mate in natura  |
| 2002 | Michelle Z. Rovani  | Avaliação da cor do pimentão vermelho ( <i>Capsicum annuum</i> L.) seco e reidratado  |
| 2002 | Tirzhá L.P. Dantas  | Encapsulação de antocianinas extraídas do repolho roxo: Estudo da viabilidade para obtenção de um pó solúvel                        |
| 2002 | Carina Y. Esaki     | Utilização da desidratação osmótica na conservação de cebola por métodos combinados   |
| 2001 | Carina Y. Esaki     | Efeito da umidade relativa sobre o coeficiente de difusão efetivo durante a secagem de erva cidreira ( <i>Cymbopogon citratus</i> ) |
| 2001 | Andressa M. Joaquim | Estudo do aproveitamento de bagaço de repolho roxo para extração de antocianinas  |
| 2001 | Tirzhá L.P. Dantas  | Extração, concentração e utilização de corantes naturais de origem vegetal  |
| 2001 | Nicolau Coelho Neto | Influência das condições de secagem convectiva no coeficiente de difusão efetivo para cogumelo shiitake ( <i>Lentinus edodis</i> )  |
| 2001 | Cintia A. Nagaya    | Modelagem do transporte de solutos na desidratação osmótica de cebola em mistura de solutos   |
| 2000 | Anelise D. Goulart  | Obtenção de maçã crocante utilizando altas temperaturas e curto tempo de secagem  |
| 1999 | Ricardo Waterkemper | Secagem de cebola em bandejas utilizando desidratação osmótica como pré-tratamento  |
| 1997 | Leda Battestin      | Secagem de tecidos: malha e moleton de Santa Catarina   |
| 1997 | E. Quast            | Observação do efeito sinérgico devido à mistura de solutos durante a secagem osmótica de cebola                                     |

---

Para cada um dos projetos acima foram feitos relatórios de pesquisas, os quais foram aprovados por comites oficiais selecionados pela UFSC.

## 6.3. PROJETOS DE PESQUISA

### 6.3.1. Bolsa de produtividade em pesquisa

A produção que tive me permitiu ser bolsista de produtividade em pesquisa nível 2 do CNPq de 2007 a 2012.

### 6.3.2. Grupo de pesquisa

Pertencço ao grupo de pesquisa intitulado “Grupo de Otimização, automatização e Controle de Processos – UFSC”, da CAPES.

### 6.3.3. Projetos de pesquisa e desenvolvimento

Ao longo dos anos participei de projetos neste departamento, tanto como coordenadora como cooperadora. Os principais são citados abaixo:

Tabela 6.6. Projetos desenvolvidos

| Projeto   | Equipe   | Fonte          |
|---|--|----------------|
| <b>2013 - Atual</b>   | Coordenador:<br>Ricardo A.F.<br>Machado  | CAPES/<br>CAFP |
| <b>Formação de recursos humanos no desenvolvimento de tecnologias limpas na indústria de processos de Engenharia Química- CAPES/CAFP-BA</b>   | Participantes:<br>Professores<br>do EQA e da<br>USJ, bem<br>como alunos<br>de doutorado,<br>mestrado e<br>iniciação<br>científica. |                |
| <u>Descrição:</u> Os objetivos, estabelecidos de comum acordo entre a instituição Promotora e Receptora são: 1. Alavancar o programa de doutorado em Engenharia Química da instituição receptora, o qual iniciou suas atividades formais em aril de 2011 e possui a avaliação CONEAU; 2. Promover a formação de pós-graduandos no regime de co-tutela e dupla titulação e o aperfeiçoamento de docentes pesquisadores vinculados a ambos os programas; 3. Consolidar o caráter de inovação de ambos os programas no desenvolvimento de tecnologias limpas em processos da Engenharia Química, área comum de atuação dos dois programas; 4. Promover a reciprocidade e equiparação da estrutura curricular, possibilitando uma mobilidade eficiente e ágil de estudantes e docentes de ambos os programas; 5. Realizar a troca de experiência com a ministração de cursos, seminários e aulas, por parte do corpo docente, em ambos os programas; 6. Realizar a divulgação conjunta dos resultados obtidos da parceria, tanto por meio de publicações em periódicos indexados como em comunicações a eventos; 7. Disseminar e incentivar a formação de novas |  |                |

parcerias e o intercâmbio entre instituições para o desenvolvimento de orientações em regime de co-tutela/dupla titulação; 8. Atuar em conjunto para a elaboração de novas parcerias visando a busca de recursos para a pesquisa e desenvolvimento científico e tecnológico, tanto em órgãos de fomentos oficiais como na oferta de projetos colaborativos com a iniciativa privada.

### 2013 - Atual

Coordenador: CAPES  
Mara G.N.  
Quadri

#### Biopolímeros em processo verde de produção cerâmica

Descrição: O presente projeto tem como objetivo substituir aditivos normalmente usados na indústria cerâmica, os quais são por natureza poluentes do meio ambiente, por soluções verdes, tais como biopolímeros e outras moléculas funcionais utilizadas na indústria alimentícia, de maneira que possam conferir as características desejadas das peças cerâmicas. Espera-se com isto desenvolver um processo verde de fabricação do produto.

Participantes:  
Dachamir  
Hotza, 1  
doutorando e  
1 Iniciação  
científica

### 2013 - Atual

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

#### Uso do caule de mandioca (*Manihot Esculenta Crantz*) para tratamento de efluente industrial contendo gordura e proteína

Descrição: O presente projeto tem como objetivo a obtenção de um adsorvente viável a partir do caule da Mandioca, bem como avaliar as características de sorção desse material frente a um efluente industrial contendo gordura e proteína. Tem-se como objetivos específicos a) Obtenção de um adsorvente a partir do caule da mandioca b) Caracterização físico-química do adsorvente c) Avaliação da capacidade de sorção do adsorvente obtido frente ao efluente industrial d) Modelagem dos resultados de sorção.

Participantes:  
1 doutorando,  
1 Iniciação  
científica

### 2013 - Atual

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

#### Adsorção de nanocristais de celulose em membranas eletrofiadas

Descrição: Avaliar o efeito da adsorção de nanocristais de celulose em membranas de gelatina eletrofiadas, na resistência ao escoamento. a) Adsorver nanocristais de celulose em membranas eletrofiadas; b) Medir a resistência ao escoamento; c) Avaliar as características morfológicas das nanofibras; d) Determinar a resistência mecânica das mesmas.

Participantes:  
1 doutorando,  
1 Iniciação  
científica

### 2012 - 2013

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

#### Variação dos parâmetros experimentais na eletrofição de gelatina

Descrição: Este projeto tem como objetivo avaliar a influência dos parâmetros experimentais (viscosidade, concentração da solução, pressão hidrostática no capilar, a distância entre a ponta da agulha e o coletor, potencial elétrico na agulha e o solvente) na produção de nanofibras eletrofiadas a partir da solução do polímero natural gelatina. Como objetivos específicos tem-se a) Determinação da viscosidade de soluções de gelatina em diferentes concentrações e solventes; b) Determinar a eficiência da reticulação por imersão em água; c) Avaliar através de análises de imagem (MEV) as características das nanofibras, tais como diâmetro e porosidade.

Participantes:  
1 doutorando,  
1 Iniciação  
científica

**2012 - 2013**

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

**Extração e caracterização da mucilagem do jacaratiá (*Carica quercifolia* (A. St.-Hil.) Hieron)**

Descrição: Caracterizar físico-quimicamente a mucilagem extraída em meio aquoso a partir do jacaratiá tendo em vista sua possível utilização na indústria alimentícia.

Participantes:  
1 doutorando,  
1 Iniciação científica

**2012 - 2013**

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

**Uso do caule de mandioca (*Manihot Esculenta* Crantz) para tratamento de águas contendo corantes**

Descrição: O presente projeto tem como objetivo a obtenção de um adsorvente viável a partir do caule da Mandioca, bem como avaliar as características de sorção desse material frente a soluções aquosas de corantes. Como objetivos específicos espera-se a) Obter um adsorvente a partir do caule da mandioca b) Caracterizar físico-quimicamente este adsorvente; c) Avaliar a capacidade de sorção do adsorvente obtido frente a diferentes corantes artificiais; d) Modelar os resultados de sorção.

Participantes:  
1 doutorando,  
1 Iniciação científica

**2011 - Atual**

Coordenador:  
Mara G.N.  
Quadri

**Extração, caracterização e aplicação da mucilagem do jacaratiá (*Carica quercifolia* (A. St.-Hil.) Hieron)**

Descrição: Este projeto visa a extração, caracterização e aplicação da mucilagem do jacaratiá (*Carica quercifolia* (A. St.-Hil.) Hieron), bem como valorizar um produto da biodiversidade brasileira, de modo a incentivar o seu plantio e cultivo. De forma específica pretende-se a) extrair a mucilagem do jacaratiá (*Carica quercifolia* (A. St.-Hil.) Hieron); b) Caracterizar a mucilagem em relação às análises de: umidade; cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos totais, açúcares redutores, fibra alimentar, fenólicos totais, atividade antioxidante, FTIR, GC, DRX, TGA, DSC, massa molar, solubilidade, ponto de carga zero, viscosidade intrínseca, tensão superficial; c) encontrar uma metodologia de reticulação efetiva para a a mucilagem liofilizada; d) Aplicar a mucilagem liofilizada reticulada na adsorção de proteínas.

Participantes:  
1 doutorando

**2011 - Atual**

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

**Fabricação de membranas eletrofiadas a partir de gelatina**

Descrição: O presente trabalho visa a obtenção e caracterização de membranas eletrofiadas de diferentes compósitos. Metas: No desenvolvimento do presente projeto pretende-se atingir as seguintes metas: • Obtenção de membranas eletrofiadas de misturas de gelatina e diferentes componentes, como por exemplo, nanocristais de celulose, mucilagem e lignina; • Obtenção de membranas reticuladas com diferentes materiais como glutaraldeído, EDC ou transglutaminase; • Estudo dos parâmetros de processo sobre as características das membranas; • Obtenção das características morfológicas e mecânicas das diferentes membranas desenvolvidas; • Avaliação da estabilidade térmica; • Caracterização química da membrana.

Participantes:  
1 doutorando,  
1 Iniciação científica

**2011 - 2013**

Coordenador: CAPES  
Mara G.N.  
Quadri

**Resíduos agroindustriais e obtenção de filmes celulósicos**

Descrição: A agroindústria é uma das mais poluentes, trazendo danos muitas vezes irreparáveis ao meio ambiente. Desta forma, muitas pesquisas têm sido desenvolvidas visando obter novas alternativas para aproveitamento dos resíduos deste setor produtivo. A indústria de produtos vegetais gera cerca de 35 milhões de toneladas de fibras naturais ao ano, com aplicações na fabricação de roupas, produção de papéis para inúmeros fins, aditivos em indústrias diversas e utilizações de alto valor agregado como componente para alimentos para fins especiais e desenvolvimento de novos produtos. A extração das fibras de celulose para fora das células vegetais exige que haja uma individualização das mesmas, e para isto são aplicados diversos tratamentos químicos ou físicos. A aplicação destes processos influem na qualidade da fibra que fornecerá diferentes tipos de produtos. As plantas não-lenhosas oferecem diversas vantagens como ciclos de crescimento curtos, requisitos moderados de irrigação e de fertilização e baixo teor de lignina, o que resulta em consumo reduzido de energia e produtos químicos durante o cozimento. Com a finalidade de extrair celulose de resíduos agroindustriais, este trabalho tem por objetivo a utilização de materiais ainda não estudados, como por exemplo celulose de tronco de pés de mandioca, casca de cactus, folhas de bananeira, de Costela de Adão, etc., para produção de folhas (filmes spessos).

Participantes:  
1 doutorando,  
1 Iniciação científica

**2011 - Atual**

Coordenador: CAPES  
Mara G.N.  
Quadri

**Obtenção de nanopartículas de celulose**

Descrição: A agroindústria é uma das mais poluentes devido à recalcitrância de seus resíduos. As milhões de toneladas de fibras naturais consumidas ao ano, produzem fibras celulósicas, compostas de celulose ligninas e hemicelulose, o material renovável mais abundante da terra. A celulose é um homopolissacarídeo de b-D-glucopiranosose e sua estrutura é organizada como microfibrilas devido à presença de grupos hidroxila que formam pontes de hidrogênio e promovem o empacotamento cristalino, governando as propriedades físicas da celulose. Estas microfibrilas possuem diâmetro de 2 a 20 nm, e podem ser consideradas como um fio de cristais de celulose. As propriedades da fibra celulósica são influenciadas pela composição química, estrutura interna da fibra, ângulo da microfibrila, dimensões da célula e defeitos, os quais são diferentes para as diversas partes da planta. As propriedades mecânicas das fibras naturais também dependem do tipo de celulose, pois cada tipo de celulose tem sua própria organização cristalina. Os nanocristais geralmente possuem poucos defeitos, e as dimensões típicas variam de 5 a 10 nm de largura por 100 a 500 nm de comprimento, apresentando módulo de Young de 130 a 250 GPa, e uma força da ordem de 10 GPa. A celulose microcristalina tem diversas aplicações tecnológicas, e abrange diversas indústrias como química, petróleo, farmacêutica, médica e de alimentos.

Participantes:  
1 doutorando,  
1 Iniciação científica

**2011 - Atual**

Coordenador:  
Mara G.N.  
Quadri

**Produtos carnes: estudo de formulações em produtos emulsificados**

Descrição: O presente projeto visa estudar diferentes formulações de embutidos, avaliando o efeito de diversas variáveis, de modo a conhecer a influência dos

Participantes:  
1 professor, 1

diversos componentes sobre a textura de mortadela de frango. A adição de enzimas no processamento será considerada. Os produtos serão avaliados quanto ao comportamento reológico, estrutura microscópica, composição química, estabilidade térmica, dentre outros.

mestrando, 2  
Iniciação  
científica

**2010 - Atual**

Coordenador: MCT-  
Mara G.N. CNPq  
Quadri

**Utilização da casca de *Cereus hildmaniannus* K. Schum para tratamento de efluentes**

Descrição: Bolsa de doutorado. O Brasil, como grande produtor de matérias primas vegetais e berço de grande diversidade, apresenta na região do meio-oeste de Santa Catarina êxodo rural severo devido à estrutura fundiária e topografia acidentada, o que impõe severas dificuldades à utilização de técnicas de mecanização, e resultam em baixa produtividade. O *Cereus hildmaniannus* var K. Schum. é uma cactácea cujo fruto possui uma quantidade significativa de mucilagem, um complexo polimérico de carboidratos. Uma fração destes é composta de pectina, e possui propriedades gelificantes, podendo ser usado para elaboração de géis destinados a alimentos dietéticos; outra fração pode formar colóides e suspensões muito viscosas. Estas características qualificam o *Cereus* como um fruto com potencial a ser utilizado como matéria prima em diferentes indústrias como, por exemplo, alimentos, cosmética, farmacêutica, tratamento de águas residuárias bem como na indústria petrolífera, podendo vir a ser uma alternativa de fonte de renda para o pequeno produtor. Este projeto visa utilizar a sua casca seca para adsorção de corantes, proteínas e fenóis, caracterizando o produto e processo.

Participantes:  
1 professor, 1  
mestrando, 2  
Iniciação  
científica

**2010 - 2012**

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

**Efeito do processamento sobre propriedades físicas da mucilagem seca de *Cereus hildmaniannus* K Schum**

Descrição: Vegetais são fontes de vitaminas, antioxidantes, sais minerais, ácidos orgânicos e fibras, os quais têm efeito na saúde humana e melhoram a qualidade de vida. No entanto também possuem componentes que podem ser utilizados como insumo e/ou ingredientes não somente na indústria de alimentos, mas também em indústrias como a farmacêutica, química, têxtil, civil, petrolífera, de tintas, cerâmica, etc., tendo funções espessantes, diluentes, ligantes, excipientes, e outras. Isto é particularmente verdade para aqueles vegetais que, embora comestíveis, não fazem parte dos hábitos de consumo da população. O *Cereus hildmaniannus* var K. Schum, popularmente chamado "tuna", é comestível, apreciado pela população rural do Oeste de Santa Catarina e pouco conhecido na zona urbana. O efeito de variáveis de processamento, a saber temperatura, agitação, aplicação de enzimas será avaliado sobre a reologia deste heteropolissacarídeo. processamento na forma de suco tem como objetivo aproveitar este sacarídeo complexo na alimentação ao mesmo tempo em que avalia sua contribuição nutritiva.

Participantes:  
1 mestrando,  
1 Iniciação  
Científica

**2010 - Atual**

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

**Utilização de vegetais cultivados no Estado de Santa Catarina para tratamento de efluentes**

Descrição: A utilização de sais de alumínio e de polieletrólitos sintéticos para remoção de efluentes tem sido questionada quanto à inocuidade para a saúde

Participantes:  
1 mestrando,



humana: os primeiros mostram evidências de promover a doença de Alzheimer, enquanto os outros mostram limitações potenciais devido à presença de monômeros residuais e subprodutos de reação provenientes do processo de manufatura. A coagulação natural como uma técnica alternativa para remoção de diversas substâncias de efluentes, quando comparada a estas técnicas tradicionais, tem se mostrado vantajosa no que diz respeito ao baixo custo, especificidade, alta eficiência e degradabilidade dos materiais utilizados. Dentre os princípios ativos provenientes de plantas utilizados encontram-se as lectinas e as mucilagens. Neste projeto tem-se especial interesse por uma cactácea, o *Cereus hildmannianus* K. Schum, e pelas folhas de mandioca, como matérias primas para obtenção de agentes coagulantes/floculantes e aplicação no tratamento de águas.

2 Iniciação científica

#### 2009 - Atual

Coordenador: FAPESC  
Mara G.N.  
Quadri

#### **Caracterização e avaliação do potencial tecnológico dos componentes químicos do fruto de Tuna**

Descrição: O *Cereus hildmaniannus* é uma cactácea nativa no meio-oeste catarinense cujo fruto é muito apreciado na região. Sendo rico em mucilagem, pode se tornar uma fonte de renda para o pequeno produtor. A mucilagem é um polissacarídeo complexo, usado em diversas indústrias e com valor agregado significativo. O presente projeto visa a obtenção e caracterização físico-química das frações solúvel e insolúvel da mucilagem de cereus, e posterior avaliação de suas propriedades tecnológicas.

Participantes:  
3 mestrando,

#### 2009 - 2012

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

#### **Aproveitamento da Tuna (*Cereus hildmaniannus* K. Schum): elaboração de suco e extração da mucilagem para aproveitamento industrial**

Descrição: As frutas e hortaliças, fontes de vitaminas, antioxidantes, sais minerais, ácidos orgânicos e fibras, têm efeito na saúde humana e melhoram a qualidade de vida. O Brasil é grande produtor de matérias primas vegetais e berço de grande diversidade, sobre as quais muito ainda se tem a conhecer, particularmente no que diz respeito aos frutos que podem ser consumidos e viabilizados industrialmente. Isto pode ser afirmado em relação a diversas plantas que antes eram usadas na medicina popular e alimentação, e que com o progresso, foram esquecidas. O *Cereus hildmaniannus* var K. Schum. é comestível, apreciado pela população rural e pouco conhecido na zona urbana. Como cactácea possui uma quantidade significativa de mucilagem, um complexo polimérico de carboidratos. Seu suco pode ser uma fonte de renda para o pequeno produtor, que precisa conhecer as condições de processamento, já que a alta viscosidade da mucilagem necessita ser diminuída para poder ser industrializada e aceita no mercado. Isto é o que propõe este projeto, o qual deve resultar em uma patente.

Participantes:  
2 mestrando,  
3 Iniciação científica,  
4 professores.

#### 2009 - 2012

Mara G.N. CNPq  
Quadri

#### **Obtenção de alguns componentes funcionais a partir de plantas e avaliação das propriedades tecnológicas.**

Descrição: Bolsa de Produtividade. O presente trabalho tem como objetivo geral a obtenção de carboidratos funcionais para aplicação em diferentes indústrias. Deste modo pretende-se estudar as condições de extração e purificação parcial

de alguns carboidratos a partir de vegetais, com posterior caracterização físico-química e tecnológica. Tendo em vista o caráter amplo da presente pesquisa, pretende-se abordar os seguintes pontos: a) Obtenção das condições de operação para extração e purificação parcial de carboidratos bioativos como polissacarídeos pré-bióticos, mucilagem e lectina. Estes polímeros naturais têm sido introduzidos e utilizados com sucesso em indústrias de alimentos, farmacêutica e química para diversas aplicações, algumas delas fazendo parte de tecnologias de ponta; b) Dispor de metodologias capazes de recuperar compostos funcionais, como antioxidantes fenólicos, presentes nos extratos destinados à produção dos carboidratos acima citados; c) Elucidar aspectos referentes à potencialidade tecnológica para utilização de vegetais não convencionais e/ou regionais, na obtenção e caracterização de polissacarídeos complexos; d) Valorizar resíduos agrícolas e/ou dos processamentos anteriores, avaliando a possibilidade de utilização em tratamento de águas residuárias contendo componentes orgânicos.

**2007 - 2009**

Mara G.N. CNPq  
Quadri

#### **Sucos funcionalizados: obtenção de suco e componentes**

Descrição: Bolsa de Produtividade. O objetivo geral do presente trabalho foi estudar o efeito das condições de operação no processamento, assim como a funcionalização, sobre as propriedades de escoamento e físico-químicas de sucos e seus componentes. Dentro deste objetivo as metas foram: a) Elaborar novos tipos de sucos de frutas, vegetais e suas misturas, avaliando seu comportamento durante as etapas de processamento no que diz respeito à reologia, propriedades físicas e cor; b) Dispor de metodologias capazes de produzir e conservar compostos funcionais, como inulina e antocianinas, obtidos a partir de extratos vegetais; c) Elucidar aspectos referentes à potencialidade e viabilização de utilização de frutos não convencionais e/ou regionais na elaboração de sucos; d) Valorizar resíduos dos processamentos anteriores, avaliando a qualidade nutritiva de novos produtos através da manutenção de seus componentes durante o processamento.

**2007 - Atual**

Coordenador:  
Mara G.N.  
Quadri

#### **Desenvolvimento de filmes para embalagens interativas**

Descrição: O presente projeto tem como finalidade desenvolver filmes polimérico, blendas com biopolímeros, aditivados ou não de diferentes materiais visando controle microbiológico, do escurecimento, de transferência de massa, para utilização em diversas indústrias. Os materiais devem ser caracterizados de acordo com análises térmicas, resistência mecânica, eficiência antimicrobiana e demais análises pertinentes aos processos aplicados.

Participantes:  
3 doutorandos  
1 mestrando

**2006-2012**

Coordenador: CNPq  
Mara Quadri

#### **Obtenção de inulina a partir de vegetais cultivados em Santa Catarina**

Descrição: O crescente interesse da população com o bem estar vem, a cada dia, incentivar o cuidado com o consumo dos alimentos disponíveis no mercado. Os alimentos funcionais estão incluídos entre aqueles alimentos que contribuem para a melhora da qualidade de vida. Entre estes encontram-se os frutooligosacarídeos (FOS), que atuam de forma benéfica no metabolismo humano de diversas formas, indo desde a melhora do trato intestinal até a atuação na redução de carboidratos e compostos carcinogênicos no organismo.

Participantes:  
3 professores  
doutores  
3 mestrandos  
1 IC

A inulina é um FOS, e possui propriedades bifidogênicas, imunológicas e bioquímicas que promovem a saúde. É comercialmente extraída e processada, em todo o mundo, por duas indústrias, a partir de chicória e alcachofra de Jerusalém. No entanto, está presente em diversas plantas como o cebola, alho e yacon, os quais têm uma produção agrícola expressiva em Santa Catarina. O presente trabalho teve como objetivo extrair e purificar inulina a partir de fontes vegetais não tradicionais, locais, e avaliar as condições mais adequadas de processo, bem como a qualidade do produto resultante. Material e métodos A inulina foi extraída e filtrada. Esta inulina nativa, presente em solução com outros solutos foi purificada em carvão ativado semelhantemente ao processo utilizado para sacarose. Foram recuperados, como subprodutos, compostos fenólicos de valor agregado significativo. A quantidade de inulina recuperada foi avaliada por análise enzimática, e comparada a métodos tradicionais de medida. A pureza do produto foi avaliada, medindo-se as porcentagens mássicas finais de proteínas, lipídios, cinzas, e demais açúcares presentes. A metodologia de medida utilizada par determinação destes compostos.

#### **2005 - 2010 Comportamento de alguns sucos vegetais durante as etapas de processamento**

Descrição: As frutas e os vegetais oferecem uma grande variedade de sabores e aromas. Devido aos altos teores de água (cerca de 80%) e de açúcares (frutose) que possuem, eles hidratam o organismo e são fonte de energia para o corpo. Além disso, contêm vitaminas A e C, e sais minerais como cálcio, ferro e fósforo, sendo facilmente digeridos e seus nutrientes assimilados pelo organismo com rapidez. A indústria de processamento de frutas e vegetais tem se expandido significativamente nos últimos anos, notadamente no Brasil, onde a grande variedade desses supre o mercado com sabores diferentes e sofisticados, muito apreciado pelos consumidores. A produção de sucos e polpas passa por diferentes etapas, as quais influem diretamente sobre a qualidade do produto e conseqüente aceitação do consumidor. Embora exista uma ampla variedade de frutas tropicais, somente um pequeno número dessas é cultivado e processado em larga escala. Esta linha de pesquisa desenvolve estudos reológicos e de estabilidade de sucos de frutas, considerando sua composição química nas diversas etapas de processamento tais como o tratamento enzimático, a pasteurização e a homogeneização. Também se considera a presença e tamanho de partícula vegetal em suspensão, adição de estabilizantes, temperatura e concentração. Além disso, avalia-se também a qualidade do suco através da modificação da cor, turbidez, odor, sabor, aparência, estabilidade físico-química e morfologia da partícula em suspensão e análise sensorial de aceitação, ou preferência ou perfil livre. As frutas estudadas até o momento, são: goiaba, carambola, laranja e cenoura. Dentro desta linha, também é avaliada a possibilidade do aproveitamento dos resíduos, elaborando e avaliando a qualidade dos produtos, como doces em massa. Material e métodos: A metodologia utilizada para análises físico-químicas são provenientes da AOAC e outras metodologias pertinentes como do Instituto Adolfo Lutz ou da ACS.

Coordenador:  
Mara G.N.  
Quadri

Participantes:  
2 Professores  
2 mestrandos  
1 Iniciação científica

#### **2002 - 2005**

**Caracterização e avaliação da erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.), beneficiada no estado de Santa Catarina**

Coordenador:  
Mara G.N.  
Quadri

Descrição: A erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hill) é uma planta nativa da América do Sul, utilizada principalmente na forma de chimarrão. O Estado de Santa Catarina é uma das regiões com grande potencial para o desenvolvimento da cultura da erva-mate, pois sensorialmente o produto é mais suave, ganhando a preferência do consumidor. Diversos estudos sobre erva-mate revelam dados sobre necessidades do solo, áreas de plantio, viabilidade econômica entre outros. Poucos estudos tratam da qualidade da erva-mate vendida ao consumidor. O presente estudo deve avaliar a qualidade da erva-mate produzida nas regiões Oeste e Norte do Estado de Santa Catarina, através de análises microbiológicas, sensoriais, físico-químicas e microscópicas, bem como possibilidades de adulteração. Deve ser avaliada a necessidade de implantação de Boas Práticas de Fabricação para as etapas do processo produtivo.

Participantes:  
1 Professores  
1 mestrando

**2001 - 2010**

Coordenador: CAPES  
Mara G.N.  
Quadri CNPq

#### **Separação e estabilização de antocianinas provenientes de vegetais comestíveis**

Descrição: As antocianinas são pigmentos naturais que atuam como potentes antioxidantes. Ubíquos na natureza, são encontrados em diversos vegetais e mudam de cor de acordo com o pH. Sua susceptibilidade ao meio varia de acordo com sua fonte depois que é extraído da matriz na qual foi produzido. O presente projeto visa extrair antocianinas a partir de diferentes vegetais, e caracterizar as variáveis de processo para purificação parcial das mesmas. Processos de estabilização como encapsulação também serão estudados.

Participantes:  
1 Professor  
4 mestrando  
4 Iniciação científica

**1997 - 1999**

Coordenador: CNPq  
Mara G.N.  
Quadri

#### **Obtenção de maçã crocante utilizando secagem a altas temperaturas e curto tempo de secagem (processo htst)**

Descrição: O presente trabalho tem como objetivo estudar as condições em que se podem produzir um novo produto, do tipo “snacks”, a partir de maçã “in natura”. Utilizando um secador de leito fluidizado a diferentes temperaturas, serão avaliadas as influências de soluções infiltrantes para estruturar o produto. A qualidade do produto será avaliada através do teor de umidade final, densidade real e capacidade de reidratação do produto. Um estudo da cinética de secagem poderá avaliar o efeito do pré-tratamento para estruturação do produto, e da secagem por processo HTST sobre a secagem convencional em bandejas.

Participantes:  
1 Professor  
1 mestrando  
2 Iniciação científica

Outros projetos foram ainda desenvolvidos, mas não foram aqui citados por serem menos importantes.

## **6.4. ARTIGOS PUBLICADOS EM PERIÓDICOS**

Relato abaixo os principais artigos publicados em periódicos. , com seus respectivos fatores de impacto (FI) e classificação na área.

Tabela 6.7. Artigos publicados em periódicos

| Periódicos internacionais  | FI    | Classe |
|--|-------|--------|
| LOPES, T.J., GONÇALVES, O.H., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY, MACHADO, R.A.F., QUADRI, MB. Adsorption of anthocyanins using clay-polyethylene nanocomposite particles. <i>Applied Clay Science (Print)</i> . , v.87, p.298 - 302, 2013.  | 2.703 | A1     |
| GILIOI, A., CAVEJON, M., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. C. hildmannianus Peel for Protein Adsorption. <i>Chemical Engineering Transactions</i> . , v.1, p.1099 - 1104, 2013.  |       | B5     |
| DEBONI, TAIANA MARIA, BÜNDCHEN, MÁRCIA, JUNIOR, CELIO VOLPI, HOTZA, DACHAMIR, PILETTI, RAQUEL, QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. Effect of the Processing Steps on Cactus Juice Production. <i>Food and Bioprocess Technology (Print)</i> . , v.4, p.1 - 11, 2013.               | 3.126 | A2     |
| BORTOLINI, F., FRONZA, N., SANTOS, JHZ, CAPELETTI, L., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. The Use of Duo-Functional PVC Film for Conservation of Minimally Processed Apples. <i>Food and Bioprocess Technology (Online)</i> . , v.s/n, p.s/n - , 2013.                            | 3.126 | A2     |
| LOPES, T.J., YAGINUMA, S.R., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY, QUADRI, MB. Evaluation of Red Cabbage Anthocyanins after Partial Purification on Clay. <i>Brazilian Archives of Biology and Technology (Impresso)</i> . , v.54, p.1349 - 1356, 2011.                              | 0.452 | B2     |
| FIORI, MA, PAULA, M. M. S., SILVA, L., SANTOS, M. F., ANGIOLETTO, E, RIELLA, HG, QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. Extrusion Effects with Bactericidal Additives in Polymer Wood Composites. <i>International Polymer Processing</i> . , v.XXIV, p.414 - 420, 2009.              | 0.682 | B1     |
| VANDRESEN, S., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY, SOUZA, J.A.R., HOTZA, D. Temperature effect on the rheological behavior of carrot juices. <i>Journal of Food Engineering</i> . , v.92, p.269 - 274, 2009.   | 2.576 | B2     |
| FIORI, M.A., PAULA, M.M.S., ANGIOLETTO, E., SANTOS, M. F., RIELLA, H. G., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. Effect of the temperature in the antimicrobial action of the bactericide wood polymer composite - bwpc. <i>Materials Science Forum</i> . , v.591, p.362 - 367, 2008. |       | B2     |
| XAVIER, M.F., LOPES, T.J., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY, QUADRI, MB. Extraction of red cabbage anthocyanins: optimization of the operation conditions in column process. <i>Brazilian Archives of Biology and Technology</i> . , v.51, p.143 - 152, 2008.                    | 0.452 | B2     |
| SCHULTZ, E. L., MAZZUCO, MM, BOLZAN, A, QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. Effect of pre-treatments on drying, density and shrinkage of apple slices. <i>Journal of Food Engineering</i> . , v.78, p.1103 - 1110, 2007.   | 2.576 | B2     |
| XAVIER, M.F., LOPES, T.J., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, MB. Extraction of red cabbage anthocyanins: optimization of the operation conditions in column process. <i>Brazilian Archives of Biology and Technology</i> . , v.50, p.no prelo - , 2007.                  | 0.452 | B2     |

|  |       |    |
|--|-------|----|
| LOPES, T.J., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY, QUADRI, M.B. Recovery of anthocyanins from red cabbage using sandy porous. <i>Applied Clay Science.</i> , v.37, p.97 - 106, 2007.   | 2.703 | A1 |
| LOPES, T.J., GONÇALVES, O.H., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MACHADO, R.A.F., QUADRI, M.B. Production of a Clay-Polymer Composite Aiming the Removal of Residual Sodium from Biodiesel. <i>Macromolecular Symposia.</i> , v.245, p.191 - 198, 2006.         | 0.913 | B3 |
| VENDRÚSCOLO, A.T., HOTZA, D, GOMES, C.M., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. Rheology of star fruit pulp ( <i>Averrhoa carambola</i> L.). <i>Applied Rheology.</i> , v.16, p.26 - 31, 2006.   | 1.592 | B1 |
| LOPES, T.J., GONÇALVES, O H, BARROS, R B, CAPELLI, F.C.R., MACHADO, R.A.F., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY, QUADRI, M.B. Adsorption of Natural Dyes on Clay Fixed on Polymers. <i>Brazilian Archives of Biology and Technology.</i> V.48, p.275 - 280, 2005. | 0.452 | B2 |
| COUTINHO, M.R., QUADRI, MB, MOREIRA, R.F.P.M., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. Partial purification of anthocyanins from <i>Brassica oleracea</i> (Red cabbage). <i>Separation Science and Technology.</i> , v.39, p.3769 - 3782, 2004.                      | 1.200 | A1 |

---

### Periódicos nacionais

---

|   |    |
|---|----|
| GALANTE, R.M. QUADRI, M.B., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY, MACHADO, R.A.F.. Modelagem e simulação do processo de extração de inulina a partir do alho ( <i>Allium sativum</i> L. var. chonan) em batelada para diferentes temperaturas. <i>Brazilian Journal of Food Technology (Online).</i> , v.13, p.174 - 181, 2010. | B3 |
| VENDRÚSCOLO, A.T., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. Efeito dos tratamentos enzimático, térmico e mecânico na estabilidade do suco de carambola. <i>Brazilian journal of food technology (Impresso).</i> , v.11, p.28 - 34, 2008.   | B3 |
| MENDES, R.M.O., QUADRI, M.B., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. Matérias estranhas em erva-mate ( <i>Ilex paraguariensis</i> St Hil). <i>Revista do Instituto Adolfo Lutz.</i> , v.66, p.103 - 107, 2007.   | B3 |
| LOPES, T.J., QUADRI, MARA GABRIELA NOVY. Estudo Experimental da Adsorção de Antocianinas Comerciais de Repolho Roxo em Argilas no Processo em Batelada. <i>Brazilian Journal of Food Technology (ITAL).</i> , v.9, p.49 - 56, 2006.   | B3 |
| QUADRI, MARA GABRIELA NOVY, KIECKBUSCH, T. G. Equações para o cálculo do tempo de resfriamento em leitos de frutos esféricos. <i>Ciência e Tecnologia de Alimentos.</i> , v.6, p.1 - 16, 1986.  | B2 |

---

## 6.5. CAPÍTULOS DE LIVROS

Os capítulos de livros publicados no período são:

Tabela 6.8. Capítulos de livros publicados.

| Trabalho |   |
|----------|---|
| 1.       | GALANTE, R. M., QUADRI, M.B., MACHADO, R.A.F., QUADRI, Mara Gabriela Novy, WERLE, L. O. Modeling, Supporting Methods and Tools In: Computer Aided Chemical Engineering 10 <sup>th</sup> International Symposium On Process Systems Engineering - PSE2009 ed.Rio de Janeiro : Elsevier, 2009, v.27, p. 1-. |
| 2.       | GALANTE, R. M., QUADRI, MB, MACHADO, R.A. F., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Agricultura, Desenvolvimento e Políticas Rurais In: A Engenharia no combate à pobreza, pelo desenvolvimento e competitividade..1 ed.Porto : INEGI, 2008, v.1, p. 481-484.   |

## 6.6. ARTIGOS COMPLETOS PUBLICADOS EM ANAIS DE CONGRESSOS

Iniciei a publicação em Anais de Congresso no ano de 1976, por ocasião de minha Iniciação Científica<sup>4</sup>, totalizando 115 trabalhos publicados em anais de eventos. No entanto aqui mostro aqui alguns de maior relevância, e aqueles publicados a partir de 1998. Resumos não são apresentados neste memorial.

Tabela 6.8. Artigos publicados em anais de eventos.

| Eventos internacionais |  |
|------------------------|--|
| 1.                     | WALBER, B., COLONETTI, V. C., HOTZA, DACHAMIR, QUADRI, Mara Gabriela Novy. Caracterização reológica de suspensão cerâmica aditivada com amido de mandioca de diferentes genótipos. In: 57º Congresso Brasileiro de Cerâmica 5º Congresso Iberoamericano de Cerâmica, 2013, Natal. Anais do 57º Congresso Brasileiro de Cerâmica 5º Congresso Iberoamericano de Cerâmica. , 2013. v.1. p.180 – 191. |
| 2.                     | COLONETTI, V. C., QUADRI, Mara Gabriela Novy, Maraschin, M Caracterização Reológica da Fração Solúvel da Mucilagem do Cladódio de Cereus Hildmaniannus K. Schum In: XIII Simposio Latino Americano de Polimeros, 2012, Bogotá. Memórias do XIII Simpósio Latino Americano de Polímeros. , 2012. v.1. p.1 - 4   |
| 3.                     | ALVES, R. C., QUADRI, Mara Gabriela Novy, Maraschin, M Caracterização Reológica de Galactoxiloglucana Extraída de Sementes de H. courbaril In: XIII Simposio Latino Americano de Polimeros, 2012, Bogotá. Memórias do XIII Simpósio Latino Americano de Polimeros. , 2012. v.1. p.1 - 1  |
| 4.                     | QUADRI, Mara Gabriela Novy, ALVES, R. C., NIEHUES, E., Maraschin, M Estudo do Comportamento Reológico de Géis de Amido de três Cultivares de Mandioca In: XIII Simposio  |

<sup>4</sup> Publicação sem comprovação.

- Latino Americano de Polimeros, 2012, Bogotá. Memórias do XIII Simpósio Latino Americano de Polímeros. , 2012. v.1. p.1 - 4
5. BERTOLI, F., SOUZA, VC, QUADRI, Mara Gabriela Novy. Extraction and Characterization of Cellulose Nanocrystals from Cassava Stem (*Monihot esculenta* Crantz) and Cotton Fibers (*Gossypium Hirsutum* L.) In: XIII Simposio Latino Americano de Polimeros, 2012, Bogota. Memórias do XIII Simpósio Latino Americano de Polímeros. , 2012. v.1. p.1 - 4
  6. ODISI, EJ, LIMA, A. O. S., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Optimization hydrogen peroxide alkaline pretreatment forefficient enzymatic saccharification of sugarcane bagasse In: XIII Simposio Latino Americano de Polímeros, 2012, Bogotá. Memórias do XIII Simpósio Latino Americano de Polimeros. , 2012. v.1. p.1 - 4
  7. LAZZARI, F, SOUZA, VC, QUADRI, Mara Gabriela Novy. Preparação de Papel a partir de Folhas de Bananeira (*Musa cavendish* ssp.) In: XIII Simposio Latino Americano de Polimeros, 2012, Bogotá. Memórias do XIII Simpósio Latino Americano de Polímeros. , 2012. v.1. p.1 - 4
  8. SANTOS, MS, QUADRI, Mara Gabriela Novy. Study of the equilibrium solubility in aqueous medium for crystalization of nicotinic acid In: XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, 2011, Santiago. Annals of the XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering. , 2011. v.1. p.1 -
  9. HAFFNER, F. B., RAMOS, R.J., QUADRI, Mara Gabriela Novy, Batista, C.R.V. vida de prateleira e aceitação de cebola embalada. In: XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos/XV Seminário Latino Americano e do Caribe de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2008. Belo Horizonte, MG. Anais do XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , 2008. v.1. p.1 - 8
  10. LOPES, T.J., GONÇALVES, O.H., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MACHADO, R.A.F., QUADRI, M.B. Modelling the batch adsorption of red cabbage. In: International Conference on Chemical and Process Engineering, 8., and Conference on Processintegration, Modelling and Optimisation for Energy Saving and Pollution reduction, 10, 2007, Ischia. Chemical Engineering Transactions. , 2007. v.11. p.401 – 412.
  11. QUADRI, Mara Gabriela Novy. A cinética da hidrólise de tributirina usando lipase (*Aspergillus oryzae* Lipozyme) In: II Simpósio Internacional Tendências e Inovações em Tecnologia de Óleos e Gorduras, 2005, Florianópolis. II Simpósio Internacional Tendências e Inovações em Tecnologia de Óleos e Gorduras. 2006.
  12. QUADRI, Mara Gabriela Novy, LOPES, T.J., QUADRI, MB, GONÇALVES, O H, CAPELLI, F.C.R., BARROS, R B, MACHADOR.A.F. pellets of clay and polymers for application on adsorption processes of anthocyanins present in red cabbage. In: 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering, 2005. Anais do 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering. , 2005. v.1. p.1 – 8
  13. KOHLER, R., JOSÉ, H.J., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, MB, MOREIRA, R.F. P.M. Adsorption and desorption of anthocyanin from grape skills using activated carbon. In: International Congress on Pigments in Food., 2002, Lisboa, Portugal. Anais do II International Congress on Pigments in Food. De 11 a 14 de junho.. , 2002. v.1. p.1 – 4.
  14. LOPES, T.J., QUADRI, M.B., MOREIRA, R.F.P.M., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Adsorption of anthocyanins from purple cabbage (*Brassica oleracea* ) by clays, in batch and by column percolation. In: International Congress Of Food In Pigments, 2002, Lisboa. Proceedings of The International



Congress of Food In Pigments. 2002. v.1.

15. ESAKI, C.Y., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, MB. Efeito da umidade relativa sobre o coeficiente de difusão efetivo durante a secagem de erva cidreira (*Cymbopogon citratus*) . CD-Rom. Natal, RN. Agosto 2002. In: Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2002, Natal, RN. Anais do Congresso Brasileiro de Engenharia Química - 2002. , 2002. v.CDRom. p.1 – 6
16. COUTINHO, M.R., QUADRI, MB, QUADRI, Mara Gabriela Novy. Extraction and partial purification of anthocyanins obtained from red cabbage In: International Congress of Pigments in Foods, 2002, Lisboa. Proceedings of the International Congress of Pigments in Foods. , 2002. v.1. p.1 – 12
17. COUTINHO, M.R., QUADRI, MB, MOREIRA, R.F. P.M., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Separação por adsorção da mistura açúcar-antocianina em Brassica oleracea. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002, Porto Alegre, RS. Anais do XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2002. v.CD-Rom. p.1869 – 1872.
18. DANTAS, T.L.P., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Study of the extraction and stability of anthocyanins from Brassica oleracea partially purified by adsorption on clays In: International Congress of Pigments in food, 2002, Lisboa. Proceedings of the International Congress of Pigments in food. , 2002. v.1.
19. SCHULTZ, E. L., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Efeito das Condições de Operação sobre a Cinética de Secagem e o Encolhimento de Fatias de Maçã In: II Congresso de engenharia de Processos do Mercosul, 1999, Florianópolis - SC. II Congresso de engenharia de Processos do Mercosul - Trabalhos Apresentados. Florianópolis - SC: UFSC, 1999. v.1. p.293 – 294
20. QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, MB. Apresentação de um modelo simulador do transporte de solutos em colunas de recheio In: VI CONGRESSO LATINO AMERICANO DE TRANSFERENCIA DE CALOR E MATERIA E NO VI CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA E CIENCIAS TERMICAS, 1996, Florianópolis. Proceedings of the 6th Latin American Congress of Heat and Mass Transfer. , 1996. v.3. p.1787 - 1791
21. QUADRI, Mara Gabriela Novy. Transporte de solutos em solos sob condicoes de saturacao total e parcial em agua aplicacao ao pentaclorofenol In: VI Congresso Latino Americano de Transferencia de Calor e Materia e no VI Congresso Brasileiro de Engenharia e Ciencias Termicas, 1996, Florianópolis.
22. QUADRI, Mara Gabriela Novy, SANTIN, A.P., QUADRI, MB. Estudo da secagem e inativação de leveduras (*S.cerevisiae*): resultados preliminares In: I Congresso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos, 1995, Campinas. Anales del I Congreso Ibero-Americano de Ingenieria de Alimentos. Valência: , 1995. v.2. p.264 - 267
23. QUADRI, Mara Gabriela Novy. Importancia da cinetica de transferencia de massa durante a separacao por cromatografia da mistura glucose frutose. In: I Congresso Ibero Americano de Engenharia de Alimentos, 1995, Campinas. Anais do I Congresso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos. Valência - Espanha: 1995. v.3. p.173.
24. MARTINS, J., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MONTROZIER, L. J., GAUDET, J. P. Methodologie d'etude du transfert d'un pesticide, le pentachlorophenol dans les colonnes de sols. In: methodologie d'etude du transfert d'un pesticide, le pentachlorophenol dans les colonnes de sols, 1992, Dijon - FR. Anais do XXII Congres du Groupe Français des Pesticides. , 1992. p.44 - 50

---

### Eventos nacionais

---

25. COLONETTI, V., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MARASCHIN, M, ZOLDAN, S.R. composição monossacarídica e tensão superficial em solução aquosa da mucilagem do cladódio de *Cereus hildmaniannus* K. Schum. In: 12º Congresso Brasileiro de Polímeros (12ºCBPol), 2013, Florianópolis. Anais do 12º Congresso Brasileiro de Polímeros (12ºCBPol). , 2013. v.1. p.1 - 4
26. NIEHUES, E., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Estudo das propriedades mecânicas e morfológicas de membranas de gelatina eletrofiadas. In: 12º Congresso Brasileiro de Polímeros (12ºCBPol), 2013, Florianópolis. Anais do 12º Congresso Brasileiro de Polímeros (12ºCBPol). , 2013. v.1. p.1 - 1
27. SOUZA, VC, QUADRI, Mara Gabriela Novy, Zoldan, S.R extraction of nanocrystalline cellulose from corn cobs, an agro-industrial waste In: 12º Congresso Brasileiro de Polímeros (12ºCBPol), 2013, Florianópolis. Anais do 12º Congresso Brasileiro de Polímeros (12ºCBPol). , 2013. v.1. p.1 - 4
28. CHAGAS, M.J., NIEHUES, E., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Reticulação de membranas de gelatina eletrofiadas In: 12º Congresso Brasileiro de Polímeros (12ºCBPol), 2013, Florianópolis. Anais do 12º Congresso Brasileiro de Polímeros (12ºCBPol). , 2013. v.1. p.1 - 4
29. QUADRI, Mara Gabriela Novy, FRONZA, N., VARGAS JUNIOR, A. Antimicrobial films efficiency on the microbiota of vacuum-packed chilled meat In: 11º Congresso Brasileiro de Polímeros, 2011, Campos do Jordão. 11º Congresso brasileiro de polímeros. , 2011. v.1. p.5592 – 5596.
30. VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SANTOS, A.E. Caracterização físico-química e estabilidade física de inulina extraída de tubérculos de yacon (*Smalanthus sonchifolius*). In: 11º Congresso Brasileiro de Polímeros, 2011, Campos do Jordão. 11º Congresso brasileiro de polímeros. , 2011. v.1. p.3415 - 3420
31. QUADRI, Mara Gabriela Novy, BORTOLINI, F., FRONZA, N., Santos, JHZ, CAPELETTI, L. K<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ENCAPSULADO POR VIA SOL-GEL COMO ADITIVO EM FILMES DE In: 11º Congresso Brasileiro de Polímeros, 2011, Campos do Jordão. 11º Congresso brasileiro de polímeros. , 2011. v.1. p.5597 – 5602.
32. VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SANTOS, A.E., BERTOLI, F. Adsorção de ácido gálico em carvão ativado comercial. In: XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção, 2010, Foz do Iguaçu. Anais do XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção. , 2010. v.1. p.2587 – 2593.
33. SANCHES, M.F., QUADRI, Mara Gabriela Novy, VANDRESEN, S., BARRETO, P.L.M., QUADRI, MB. Determinação do índice volumétrico de gel (IVG) para inulina de alta massa molecular In: XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção, 2010, Foz do Iguaçu. Anais do XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção. , 2010. v.1. p.4494 – 4499.
34. PILETTI, R., QUADRI, Mara Gabriela Novy, BRANCO, NBC, ZOLDAN, SR, DURLI, M, BUNDCHEN, M. Estudo da extração da mucilagem do fruto de *Cereus hildmannianus* K. Schum In: XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção, 2010, Foz do Iguaçu. Anais do XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção. , 2010. v.1. p.2564 - 2570

35. DEBONI, T. M., QUADRI, Mara Gabriela Novy, HAMANN, D, MACHADO, R.A.F. propriedades físico-químicas das fibras de bagaço de yacon In: XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Químia e Encontro Brasileiro de Adsorção, 2010, Foz do Iguaçu. Anais do XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção. , 2010. v.1. p.4457 - 4467
36. OLIVEIRA, P F, MACHADO, R.A.F., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOUZA, J.Z. avaliação da cinética de polimerização via radicais livres do estireno pela adição de poliestireno extrusado (XPS) pós-consumo In: XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios, 2008, RECIFE. XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios. , 2008. v.1. p.1 -
37. VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOUZA, J.A.R., AMANTE, E.R. caracterização físico-química de sucos de cenoura tratado enzimaticamente e pasteurizado In: VII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, 2008, Lorena. VII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages. , 2008. v.1. p.1 -
38. DEBONI, T.M., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, MB, MACHADO, R.A.F. desenvolvimento de um sistema de cor para aplicação em tti enzimático In: XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios, 2008, Recife. XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios. , 2008. v.1. p.1 -
39. SCREMIN, F.F., QUADRI, Mara Gabriela Novy, VANDRESEN, S., SOUZA, J.A.R, HOTZA, D. Efeito de tratamentos térmicos n as características da polpa de goiaba (*Psidium guajava* L.) In: XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios, 2008, Recife. XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios. , 2008. v.1. p.1 -
40. GALANTE, R. M., QUADRI, MB, MACHADO, R.A.F., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Evaluation of the temperature effect on the batch extraction of inulin from garlic (*Allium sativum* L. var. Chonan) In: XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios, 2008, Recife. XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios. , 2008. v.1. p.1 - 1
41. SCREMIN, F.F, QUADRI, Mara Gabriela Novy, VANDRESEN, S., SOUZA, J.A.R., HOTZA, D. Influência do estágio de maturação e da textura da partícula na reologia da polpa de goiaba In: VII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, 2008, LORENA. VII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages. , 2008. v.1. p.1 -
42. VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOUZA, J.A.R., HOTZA, D. Reologia de suco de cenoura nas diversas etapas de processamento In: VII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, 2008, Lorena. VII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages. , 2008. v.1. p.1 -
43. VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOUZA, J.A.R., HOTZA, D. Rheological characterization of carrot and orange juices mixtures In: XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios, 2008, Recife. XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios. , 2008. v.1. p.1 -
44. VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOUZA, J.A.R., HOTZA, D. Rheological modelling of enzymatically treated and pasteurized carrot juices. In: XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios, 2008, Recife. XVII COBEQ: Engenharia Química: Energia e Novos Desafios. , 2008. v.1. p.1
45. GALANTE, R. M., QUADRI, MB, MACHADO, R.A.F., WANDRESEN, S., QUADRI, Mara

- Gabriela Novy. Caracterização da inulina em extratos de alho (*Allium sativum* L. var. Chonan) obtidos a diferentes temperaturas. In: I Simpósio de Aproveitamento de Resíduos e Subprodutos da Indústria de Alimentos, 2007. Anais do I Simpósio de Aproveitamento de Resíduos e Subprodutos da Indústria de Alimentos. Campinas, SP, 2007. v.1.
46. COSTA, A.E., ROSSO, S.R., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B. Adsorção e purificação parcial de antocianinas. In: XVI Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2006, Santos. Anais do XVI Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2006.
  47. LOPES, T.J., GONÇALVES, O.H., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MACHADO, R.A.F., QUADRI, M.B.. Aplicação de suportes poliméricos para leitos de adsorção de antocianinas. In: XVI Congresso Brasileiro de ENGENHARIA QUÍMICA Anais do XVI Congresso Brasileiro de ENGENHARIA QUÍMICA, 2006.
  48. MACHADO, R.A.F., QUADRI, M.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Fermentação láctica de repolho (*Brassica oleraceae* var. Capitata L.) a diferentes temperaturas: energia de ativação. In: 3º Simpósio em Ciência de Alimentos – SIMPOCAL, 2005, Florianópolis. Anais do 3º Simpósio em Ciência de Alimentos – SIMPOCAL, 2005. v.1. p.1 – 4
  49. QUADRI, Mara Gabriela Novy, OLIVEIRA, P.F. Sedimentação de polpa de carambola (*Averrhoa carambola* L.) nas diferentes etapas de processamento. In: 3º Simpósio em Ciência de Alimentos – SIMPOCAL, 2005, Florianópolis. Anais do 3º Simpósio em Ciência de Alimentos – SIMPOCAL, 2005. v.1. p.1 – 4.
  50. LOPES, T.J., GONÇALVES, O.H., BARROS, R.B., CAPELLI, F.C.R., MACHADO, R.A.F., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B.. Fixação de argila em polímeros para uso em processos de adsorção de corantes naturais. In: XV COBEQ - Engenharia Química e o Crescimento sustentável, 2004, Curitiba. Anais do XV COBEQ - Engenharia Química e o Crescimento sustentável, 2004.
  51. CAPELLI, F.C.R., COAN, T., Fiorese, E.K., QUADRI, M.B., LOPES, T.J., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MACHADO, R.A.F. Utilização de partículas poliméricas como suporte para meios adsorventes. In: XIX Congresso Regional de Iniciação Científica e Tecnológica em Engenharia, 2004, Curitiba. Anais do XIX Congresso Regional de Iniciação Científica e Tecnológica em Engenharia, 2004. v.1. p.1 - 8
  52. ROVANI, M.Z., SILVA, J.R., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Degradação de carotenóides no pimentão vermelho (*Capsicum annuum* L.) Após a desidratação osmótica em solução de açúcar In: II Simpósio em Ciência de Alimentos - SIMPOCAL, 2003, Florianópolis. Anais do II Simpósio em Ciência de Alimentos - Alimentos e Saúde, 2003. v.1. p.355 - 358
  53. VASQUEZ, C.T., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SCOPEL, F.H.P., SOUZA, J.A.R. efeito do tamanho de partícula na reologia da polpa de goiaba (*Psidium guajava* L.) In: II Simpósio em Ciência de Alimentos - SIMPOCAL, 2003, Florianópolis. Anais do II Simpósio em Ciência de Alimentos - Alimentos e Saúde, 2003. v.1. p.522 - 525
  54. QUADRI, Mara Gabriela Novy, COUTINHO, M.R. encapsulação de antocianinas de repolho roxo In: II Simpósio em Ciência de Alimentos - Alimentos e Saúde. Ciência de alimentos - SIMPOCAL, 2003, Florianópolis. Anais do II Simpósio em Ciência de Alimentos - Alimentos e Saúde, 2003. v.1. p.395 - 398
  55. NASATTO, F.C.L., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B. Estabilidade da antocianina de

- cebola (*Allium cepa*) ao oxigênio e à luz. In: II Simpósio em Ciência de Alimentos - Alimentos e Saúde. Ciência de alimentos - SIMPOCAL, 2003, Florianópolis. Anais do II Simpósio em Ciência de Alimentos - Alimentos e Saúde. Ciência de alimentos - SIMPOCAL. , 2003. v.1. p.346 – 349
56. SILVA, J.R., ROVANI, M.Z., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Influência dos solutos sobre a desidratação osmótica de pimentão vermelho. In: II Simpósio em Ciência de Alimentos - SIMPOCAL, 2003, Florianópolis. Anais do II Simpósio em Ciência de Alimentos - Alimentos e Saúde. , 2003. v.1. p.526 - 529
  57. ROSSO, S.R., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B. Isotermas de sorção do extrato de repolho roxo (*brassica oleracea*) sobre carvão ativo. In: II Simpósio em Ciência de alimentos - SIMPOCAL, 2003, Florianópolis. Anais do II Simpósio em Ciência de Alimentos - Alimentos e Saúde. , 2003. v.1. p.403 - 406
  58. LOPES, T.J., QUADRI, MB, MOREIRA, R.F.P.M., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Adsorção de antocianinas de repolho roxo sobre colunas de argila. In: Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 2002, Natal, RN. Anais do Congresso Nacional de Engenharia Química - 2002. , 2002. v.CDRom. p.7 - 12
  59. QUADRI, Mara Gabriela Novy. Estudo reológico da polpa de goiaba (*Psidium guayava* L.) a diferentes diluições In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002, Porto Alegre. Anais do XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , 2002. v.1.
  60. LOPES, T.J., QUADRI, MB, MOREIRA, R.F.P.M., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Extração de antocianinas do repolho roxo (*Brassica oleracea*) por adsorção em argilas. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002, Porto Alegre, RS. Anais do XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. , 2002. v. CDRom. p.1906 - 1909
  61. NAGAYA, C.A., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Equações para o Coeficiente de Difusão Efetivo na Desidratação Osmótica de Cebola em Soluções. Binárias C.A. Nagaya1; M.G.N. Quadri In: XI SIC - Semana de Iniciação Científica, 2001, Florianópolis. Anais da XI Semana de Iniciação Científica. , 2001.
  62. SCHULTZ, E.L., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, MB. Study of convective drying apple slices kinetics effect on shrinkage In: Congresso Brasileiro de Engenharia e Ciências Térmicas- ENCIT, 2000, Porto Alegre. Anais do ENCIT 2000. , 2000. v.CD. p.1 – 1.
  63. ALVES, C.C.A., QUADRI, M.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Um estudo de modelagem da adsorção e fixação do pentaclorofenol em um solo agrícola da região de Armagem/SC In: II Encontro Brasileiro sobre Adsorção, 1998, Florianópolis - SC. Anais do II Encontro Brasileiro sobre Adsorção. Florianópolis - SC: UFSC, 2000. v.1. p.221 - 230
- 

## 6.7. 'APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS EM CONGRESSOS

Os trabalhos apresentados em congresso foram:

Tabela 6.9. Trabalhos apresentados em eventos.

| Eventos internacionais   |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. GILIOLI, A., CAVEJON, M., QUADRI, Mara Gabriela Novy. C. hildmannianus Peel for Protein Adsorption, 2013. (Congresso, Apresentação de Trabalho). <i>11th International Conference on Chemical &amp; Process Engineering; Inst.promotora/financiadora: AIDIC - The Italian Association of Chemical Engineering Local: Milão; Cidade: Itália.</i></li> <li>2. WALBER, B., COLONETTI, V., HOTZA, D., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Caracterização reológica de suspensão cerâmica aditivada com amido de mandioca de diferentes genótipos, 2013. <i>Hotel Praiamar; Cidade: Natal - RN; Evento: 57º Congresso Brasileiro de Cerâmica 5º Congresso Iberoamericano de Cerâmica; Inst.promotora/financiadora: Associação Brasileira de Cerâmica</i></li> <li>3. COLONETTI, V.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Caracterização Reológica da Fração Solúvel da Mucilagem do Cladódio de <i>Cereus hildmannianus</i> K. Schum, 2012. <i>Universidad de Los Andes; Cidade: Bogotá; Evento: SLAP 2012 - Simposio LatinoAmericano de Polimeros 2012; Inst.promotora/financiadora: Universidad Nacional de Colombia/Universidad de Los Andes</i></li> <li>4. ALVES, R.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy, Maraschin, M. Caracterização Reológica de Galactoxiloglucana Extraída de Sementes de <i>H. courbaril</i>, 2012. <i>Universidad de Los Andes; Cidade: Bogotá; Evento: SLAP 2012 - Simposio LatinoAmericano de Polimeros 2012; Inst.promotora/financiadora: Universidad Nacional de Colombia/Universidad de Los Andes</i></li> <li>5. QUADRI, Mara Gabriela Novy, ALVES, R.C., NUNES, E.C., MARASCHIN, M. Estudo do Comportamento Reológico de Géis de Amido de três Cultivares de Mandioca, 2012. <i>Universidad de Los Andes; Cidade: Bogotá; Evento: SLAP 2012 - Simposio LatinoAmericano de Polimeros 2012; Inst.promotora/financiadora: Universidad Nacional de Colombia/Universidad de Los Andes</i></li> <li>6. BERTOLI, F., SOUZA, V.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Extraction and Characterization of Cellulose Nanocrystals from Cassava Stem (<i>Monihot esculenta</i>. Crantz) and Cotton Fibers (<i>Gossypium Hirsutum</i> L.), 2012. <i>Universidad de Los Andes; Cidade: Bogotá; Evento: SLAP 2012 - Simposio LatinoAmericano de Polimeros 2012; Inst.promotora/financiadora: Universidad Nacional de Colombia/Universidad de Los Andes</i></li> <li>7. ODISI, E.J., LIMA, A.O.S., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Optimization hydrogen peroxide alkaline pretreatment forefficient enzymatic saccharification of sugarcane bagasse, 2012. <i>Universidad de Los Andes; Cidade: Bogotá; Evento: SLAP 2012 - Simposio LatinoAmericano de Polimeros 2012; Inst.promotora/financiadora: Universidad Nacional de Colombia/Universidad de Los Andes</i></li> <li>8. LAZZARI, F., SOUZA, V.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Preparação de Papel a partir de Folhas de Bananeira (<i>Musa cavendish</i> ssp.), 2012. <i>Universidad de Los Andes; Cidade: Bogotá; Evento: SLAP 2012 - Simposio LatinoAmericano de Polimeros 2012; Inst.promotora/financiadora: Universidad Nacional de Colombia/Universidad de Los Andes</i></li> <li>9. BRANCO, N.B.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Rheological, chemical and physical characterization of the cladodes mucilage from <i>Cereus hildmannianus</i> K. Schum, 2012. <i>Portugal; Cidade: Lisboa; Evento: The XVth Internrtional Congress on Rheology.</i></li> <li>10. QUADRI, Mara Gabriela Novy, VANDRESEN, S., MARASCHIN, M. Characterisation and stability of inulin obtained from yacon (<i>Smallanthus sonchifolius</i>) roots, 2011. <i>Florianopolis; Evento: 3rd French Brazilian Meeting on Polymers; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Santa</i></li> </ol> |

Catarina.

- 13 GILIOLI, A., COLONETTI, V., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MARASCHIN, M. Determination of sugars in the mucilage of *Cereus hildmannianus* by gas chromatography, 2011. *Florianópolis; Cidade: Florianópolis; Evento: 3rd French Brazilian Meeting on Polymers; Inst.promotora/financiadora: UFSC – CNRS.*
- 14 BRANCO, N.B.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Extraction of the mucilage from cladodes of *Cereus hildmannianus* K Schum, 2011. *Florianópolis; Evento: 3rd French Brazilian Meeting on Polymers; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Santa Catarina.*
- 15 GILIOLI, A., Piletti, R., QUADRI, Mara Gabriela Novy, ZOLDAN, S.R. Potential biosorbent evaluation of *Cereus hildmannianus* K Schum fiber for removal of cationic dye. 2011. *Florianópolis; Evento: 3rd French Brazilian Meeting on Polymers; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de Santa Catarina.*
- 16 SANTOS, M.S., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Study of equilibrium solubility in aqueous medium for crystallization of nicotinic acid, 2011. *Santiago do Chile; Evento: XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering; Inst.promotora/financiadora: Interamerican Confederation of Chemical Engineering.*
- 17 BUSTOS, J.A.R., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Use of polyphenolic extract of Cassava stems as a coagulant for decolorization of methylene blue solutions, 2011. *Santiago do Chile; Evento: XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering; Inst.promotora/financiadora: Interamerican Confederation of Chemical Engineering.*
- 18 BENDLIN, R.C.S., MIORELLI, S., VALLE, J.A.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Coeficientes de difusão efetiva em erva-mate crua e sapecada, 2003. *Local: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP; Cidade: Campinas; Evento: V SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: Faculdade de Engenharia de Alimentos.*
- 19 QUADRI, M.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy, FERREIRA, S.R.S, SILVA, L.M.A. determinação do coeficiente de difusão efetivo na secagem do bagaço de vinho tinto, 2003. *Local: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP; Cidade: Campinas; Evento: V SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP.*
- 20 NASATTO, F.C.L., QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., LOPES, T.J. estudo da estabilidade de antocianinas proveniente de cebola roxa, 2003. *Local: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP; Cidade: Campinas; Evento: V SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP.*
- 21 LOPES, T.J., QUADRI, M.B., MOREIRA, R.F.P.M., ROSSO, S.R., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Estudo do uso de argila para purificação parcial de antocianinas oriundas do repolho roxo, 2003. *Local: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP; Cidade: Campinas; Evento: V SLACA – Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: Faculdade de Engenharia de Alimentos.*
- 22 ROSSO, S.R., QUADRI, Mara Gabriela Novy, LOPES, T.J., QUADRI, M.B. Isotermas de sorção de antocianinas provenientes do repolho roxo em carvão ativo, 2003. *Local: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP; Cidade: Campinas; Evento: V SLACA - Simpósio Latino Americano de*

*Ciência de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: Faculdade de Engenharia de Alimentos.*

- 23 ROVANI, M.Z., SILVA, J.R., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Reidratação do pimentão vermelho seco e desidratado osmoticamente, 2003. *Local: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP; Cidade: Campinas; Evento: V Sim'pósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP.*
- 24 HENSE, H., QUADRI, Mara Gabriela Novy, KIECKBUSCH, T.G. Simulação do tempo de congelamento de filés de cação, 1998. *Local: Centro de Convenções da PUC; Cidade: Porto Alegre; Evento: Feira e Congresso de Ar Condicionado, Refrigeração, Aquecimento e Ventilação do Mercosul; Inst.promotora/financiadora: ASBRAV.*

---

### Eventos nacionais

---

- 25 FRONZA, N., QUADRI, Mara Gabriela Novy, VARGAS JUNIOR, A. Antimicrobial films efficiency on the microbiota of vacuum-packed chilled meat, 2011. *Centro de Convenções; Cidade: Campos do Jordão; Evento: 11º Congresso Brasileiro de Polímeros; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de São Carlos.*
- 26 VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SANTOS, A.E. Caracterização físico-química e estabilidade física de inulina extraída de tubérculos de yacon (*Smilax tuberosa*), 2011. *Centro de Eventos; Cidade: Campos do Jordão; Evento: 11º Congresso Brasileiro de Polímeros; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de São Carlos.*
- 27 QUADRI, Mara Gabriela Novy, BORTOLINI, F., FRONZA, N., Santos, J.H.Z., CAPELETTI, L. K<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub> encapsulado por via sol-gel como aditivo em filmes de PVC, 2011. *Campos do Jordão; Evento: 11º Congresso Brasileiro de Polímeros; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal de São Carlos.*
- 28 VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SANTOS, A.E., BERTOLI, F. Adsorção de ácido gálico em carvão ativado comercial, 2010. *Foz do Iguaçu; Evento: XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção; Inst.promotora/financiadora: Universidade Estadual de Maringá – UEM.*
- 29 SANCHES, MF, QUADRI, Mara Gabriela Novy, VANDRESEN, S., BARRETO, P.L.M., QUADRI, M.B. Determinação do índice volumétrico de gel (IVG) para inulina de alta massa molecular. 2010. *Foz do Iguaçu; Evento: XVIII COBEQ/8º EBA – Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção; Inst.promotora/financiadora: UEM/UNICAMP/ABEQ.*
- 30 PILETTI, R., QUADRI, Mara Gabriela Novy, BRANCO, N.B.C., ZOLDAN, S.R., DURLI, M., BUNDCHEN, M. Estudo da extração da mucilagem do fruto de *Cereus hildmannianus* K. Schum, 2010. *Foz do Iguaçu; Evento: XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção; Inst.promotora/financiadora: UEM/UNICAMP/ABEQ.*
- 31 DEBONI, T.M., QUADRI, Mara Gabriela Novy, HAMANN, D., MACHADO, R.A.F. Propriedades físico-químicas das fibras de bagaço de yacon, 2010. *Foz do Iguaçu; Evento: XVIII COBEQ/8º EBA - Congresso Brasileiro de Eng<sup>a</sup> Química e Encontro Brasileiro de Adsorção; Inst.promotora/financiadora: UEM/UNICAMP/ABEQ.*
- 32 BUNDCHEN, M., DURLI, M., QUADRI, Mara Gabriela Novy, DALAVÉQUIA, M.A., ZOLDAN, S.R. Caracterização Biométrica e química dos frutos de tuna - *Cereus hildmannianus* K. Schum -



- visando seu aproveitamento econômico sustentável, 2009. *Fraiburgo; Evento: XI ENFRUTE - Encontro Nacional sobre Fruticultura de Clima Temperado; Inst.promotora/financiadora: Epagri.*
- 33 YAGINUMA, S.R., CASTOLDI, M., MACHADO, R.A.F., QUADRI, M.B., BOLZAN, A., QUADRI, Mara Gabriela Novy. An experimental design for partial purification of inulin from yacon (*Smallantus sonchifollius*) using ion exchange resin. 2007. *ITAL - instituto de Tecnologia de Alimentos; Cidade: Campinas; Evento: I Simposio de Aproveitamento de Resíduos e Subprodutos da Indústria de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos.*
- 34 YAGINUMA, S.R., CASTOLDI, M., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MACHADO, R.A.F., QUADRI, M.B., BOLZAN, A. Evaluation of hot and cold inulin extraction from yacon (*Smallantus sonchifollius*), 2007. *ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos; Cidade: Campinas; Evento: I Simposio de Aproveitamento de Resíduos e Subprodutos da Indústria de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos.*
- 35 GALANTE, R.M., QUADRI, M.B., MACHADO, R.A.F., WANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Extração em batelada de inulina a partir do alho (*Allium sativum* L. var. Chonan), 2007. *ITAL - Instituto e Tecnologia de Alimentos; Cidade: Campinas; Evento: I Simposio de Aproveitamento de Resíduos e Subprodutos da Indústria de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos.*
- 36 QUADRI, Mara Gabriela Novy, LOPES, T.J. Adsorção de antocianinas de repolho roxo sobre colunas de argila, 2002. *Local: UFRGS; Cidade: Porto Alegre; Evento: XII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos; Inst.promotora/financiadora: UFRGS e SBCTA.*
- 

## 6.8. PARTICIPAÇÃO EM CONGRESSOS

As participações em congressos correspondem, quase em sua totalidade, aos trabalhos apresentados, e portanto não serão listados aqui.

## 6.9. PATENTES

No processo de desenvolvimento das pesquisas acima, foram gerados os seguintes pedidos de patente ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual:

Tabela 6.10. Patentes solicitadas.

| Eventos internacionais  |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="292 412 1399 607">1. QUADRI, Mara Gabriela Novy, BORTOLINI, F., FRONZA, N., SANTOS, J.H.Z., CAPELETTI, L. Filme Ativo Misto Multifuncional (Antimicrobiano e Antioxidante) para Aplicação em Alimentos, 2012. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020120285180. Data de depósito: 21/11/2012. Depositante/Titular: Universidade Federal de Santa Catarina.</li> <li data-bbox="292 647 1399 808">2. QUADRI, Mara Gabriela Novy, ODISI, E.J., LIMA, A. O. S. Método de pré-tratamento e hidrólise de materiais lignocelulósicos para obtenção de açúcares monoméricos, 2012. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR102012032195. Data de depósito: 21/11/2012. Depositante/Titular: Universidade Federal de Santa Catarina.</li> <li data-bbox="292 848 1399 1010">3. VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MACHADO, R.A.F., BOLZAN, A., SANTOS, A.E., BERTOLI, F. Descoloração de inulina/fos de tubérculos e recuperação de fenólicos por processo de sorção, 2010. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: PI1002906. Data de depósito: 11/08/2010.</li> <li data-bbox="292 1050 1399 1211">4. VANDRESEN, S., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SANTOS, A.E., GALANTE, R.M., QUADRI, M.B. processo de obtenção de inulina a partir de bulbos, 2010. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: PI1002907. Data de depósito: 11/08/2010. Data de concessão: 29/05/2012.</li> <li data-bbox="292 1252 1399 1413">5. QUADRI, Mara Gabriela Novy, PORTO, M.R. A., DEBONI, T.M., BUNDCHEN, M., MÁRIO, A.J. suco de cactáceas e processos para sua obtenção, 2010. Categoria: Produto. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: PI1003667. Data de depósito: 11/08/2010. Data de concessão: 02/05/2012.</li> <li data-bbox="292 1453 1399 1615">6. FRONZA, N., QUADRI, Mara Gabriela Novy, BOLZAN, A., ACEVEDO, E.M. obtenção de filmes poliolefinicos aditivados com agentes antimicrobianos à base de prata para aumento da vida de prateleira e/ou manutenção da cor em carnes e produtos cárneos, 2009. Categoria: Produto e Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: PI0904484. Data de depósito: 08/10/2009.</li> <li data-bbox="292 1655 1399 1816">7. MACHADO, R.A.F., QUADRI, M.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy, LOPES, T.J., GONÇALVES, O.H. obtenção de pellets de matrizes poliméricas recobertos superficialmente por adsorventes para posterior uso em processos de separação, 2007. País: Brasil. Natureza: . Número do registro: PI 0904484-1 A2. Data de depósito: 08/10/2009. Data de concessão: 14/06/2011. Resumo: Patente número MU8400427-4.</li> </ol> |

## 6.10. PARTICIPAÇÃO EM BANCAS

Minha participação em bancas refere-se àquela em que contribuo principalmente para o desenvolvimento da Pós-graduação. Dividem-se em bancas de doutorado, mestrado e trabalhos de conclusão de curso. Em menor quantidade fiz parte de algumas bancas externas, tanto para defesas de trabalhos científicos como para seleção de pessoal, como mostram os dados abaixo.

### 6.10.1. Participação em bancas de trabalhos acadêmicos

Tabela 6.10. Participação em bancas de defesa de trabalhos acadêmicos.

| Doutorado  |
|--|
| <p>1. QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOARES, C., DI LUCCIO, M., FERREIRA, S.R.S., RODRIGUES, J.R.S., SILVA JR, L.S. Participação em banca de ÁLVARO VARGAS JUNIOR. Blendas de polietileno-amido duo-funcionais: caracterização e ações antioxidante e antimicrobiana em produto cárneo, 2014 (Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina</p> <p><i>Palavras-chave: embalagem ativa, Biodegradável, amido, Polietileno, ácido cítrico, carne bovina</i></p> <p><i>Áreas do conhecimento : Polímeros, Alimentos, Compósitos</i></p> <p><i>Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico, Alimentação, Fabricação de produtos de borracha e de material plástico</i></p> |
| <p>2. SOARES, H.M., QUADRI, Mara Gabriela Novy, FOLETTO, E.L., PERUCH, M.G.B., PONTE, M.J.J.S. Participação em banca de JAQUELINE SUAVE. Degradação fotocatalítica heterogênea de polivinilpirrolidona dissolvida em água, 2013 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina</p> <p><i>Palavras-chave: Fotocatálise heterogênea, polivinilpirrolidona, dióxido de titânio, peróxido de hidrogênio, ozônio</i></p> <p><i>Áreas do conhecimento : Polímeros, Tratamentos e Aproveitamento de Rejeitos, Reatores Químicos</i></p> <p><i>Setores de atividade : Outras atividades profissionais, científicas e técnicas, Pesquisa e desenvolvimento científico.</i></p>   |
| <p>3. QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., MACHADO, R.A.F., AMANTE, E.R., SILVA Jr, L.S., LOPES, T.J. Participação em banca de FABIANA BORTOLINI FORALOSSO. Filme Ativo Multifuncional: Ações Antiescurecimento e Antimicrobiana para Conservação de Vegetais Minimamente Processados, 2013 (Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina</p> <p><i>Palavras-chave: embalagem ativa, encapsulação, agente antiescurecimento, antimicrobiano, vegetais minimamente processados</i></p> <p><i>Áreas do conhecimento : Tecnologia Química, Alimentos, Polímeros</i></p>   |

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico, Alimentação, Fabricação de produtos diversos*

4. QUADRI, Mara Gabriela Novy, JOSÉ, H.J., MACHADO, R.A.F., CLAUMANN, C.A., SILVA, E. A., CLEMENTIN, R.M. Participação em banca de RAQUEL MANOZZO GALANTE. Modelagem e simulação de um reator tubular contínuo para produção de biodiesel, 2012. (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: modelagem, CFD, biodiesel*

*Áreas do conhecimento : Reatores Químicos, Processos Industriais de Engenharia Química, Biodiesel*

*Setores de atividade : Atividades profissionais, científicas e técnicas, Pesquisa e desenvolvimento científico.*

5. QUADRI, M.B., CLAUMANN, C.A., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MOREIRA, R.F.P.M., VILLARREYES, J.A.M. Participação em banca de ADRIANA ELAINE DA COSTA. Purificação de biodiesel com uso de adsorventes alternativos, 2011 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: biodiesel, glicerol, bentonita, argilas, adsorção, regeneração, fluidos supercríticos, diatomita, dessorção*

*Áreas do conhecimento : Óleos, Biodiesel*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico.*

6. QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., MOREIRA, R.F.P.M., LOPES, T.J., BARROS, M.A.S.D., SOLDI, V. Participação em banca de SOLANGE VANDRESEN. Purificação parcial de inulina obtida a partir de yacón e recuperação de compostos antioxidantes por processos de sorção, 2011. (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: adsorção, compostos fenólicos, inulina, precipitação, caracterização físico-química, purificação parcial, carvão ativado.*

*Áreas do conhecimento : Tecnologia Química, Alimentos, Produtos Naturais*

*Setores de atividade : Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados, Pesquisa e desenvolvimento científico*

7. FINZER, J.R.D., THOMÉO, J.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy, RIBEIRO, E.J., FRANCO, M.R., Jr. Participação em banca de RICARDO AMÂNCIO MALAGONI. Cristalização de ácido cítrico em leite vibrado, 2010. (Engenharia Química) Universidade Federal de Uberlândia.

*Palavras-chave: purificação, adsorção, tamanho de partícula, cristalização, limão tahiti, leite vibrado*

*Áreas do conhecimento : Operações de Separação e Mistura, Alimentos*

*Setores de atividade : Alimentação, Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados, Fabricação de Produtos Alimentícios*

8. CARVALHO, E.F., Angioletto, E., FIORI, M.A., Kuhnen, N.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Participação em banca de JEANE DE ALMEIDA DO ROSÁRIO. Obtenção de material microbiano a partir de bentonita nacional beneficiada com nitrato de prata: processamento e caracterização, 2010. (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: argila, materiais antimicrobianos, adsorção, caracterização física*

*Áreas do conhecimento : Metais Não-Ferrosos, Compósitos*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico, Fabricação de produtos de metal, exceto máquinas e equipamentos*

9. BOLZAN, A., QUADRI, Mara Gabriela Novy, BERNARDIN, A.M., CARVALHO, E.F., PAULA, M.M.S. Participação em banca de MARIVONE GUSATTI. Síntese de nanocristais de ZnO via processamento soloquímico, 2010 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: cristalização, nanotecnologia, processo soloquímico*

*Áreas do conhecimento : Operações de Separação e Mistura, Metais Não-Ferrosos, Alimentos*

*Setores de atividade : Indústrias de Transformação, Fabricação de produtos de minerais não-metálicos, Fabricação de Produtos Alimentícios*

10. QUADRI, Mara Gabriela Novy, FURIGO Jr, A., QUADRI, M.B., Acevedo, E.M., João, J.J. Participação em banca de NEI FRONZA. Filmes poliméricos com adição de agentes microbianos a base de prata: desenvolvimento, caracterização e aplicação em cortes de carne bovina, 2009. (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: filme antimicrobiano, vida de prateleira, embalagem ativa, embalagem a vácuo*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Polímeros, Compósitos*

*Setores de atividade : Alimentação, Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados, Fabricação de produtos de borracha e de material plástico*

11. SOUZA, S.M.A.G.U., SOUZA, A.A.U., VALLE, J.A.B., MORGADO, A.F., QUADRI, Mara Gabriela Novy, JANKOWSKY, I.P., SILVA, A. Participação em banca de JACKSON ROBERTO ELEOTÉRIO. Modelagem e simulação do processo de secagem de madeiras serradas de espécies tropicais brasileiras, 2009 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: Cinética de secagem, secagem, isoterma de sorção, modelagem, madeira*

12. Riella, H.G., QUADRI, Mara Gabriela Novy, KUHNEN, N.C., LAMEIRAS, F.S., ANGIOLETTO, E., PAULA, M.M.S. Participação em banca de MÁRCIO ANTONIO FIORI. Desenvolvimento e avaliação de compósitos do tipo polímero-madeira com propriedades biocidas, 2008. (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: polímeros, compostos, madeira, planejamento experimental, F-TIR, TG-DSC*

*Áreas do conhecimento : Polímeros, Aproveitamento de Subprodutos*

*Setores de atividade : Produtos e Serviços Voltados Para a Defesa e Proteção do Meio Ambiente, Incluindo o Desenvolvimento Sustentado, Outro*

13. BOLZAN, A., PETRUS, J.C.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy, HENSE, H., SPRICIGO, C.B., CARLSON, L.H.C. Participação em banca de LUIZ ALBERTO VIEIRA SARMENTO. Obtenção e separação de polifenóis de sementes de cacau por extração supercrítica associada a membranas, 2007. (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: extração supercrítica, polifenol, planejamento experimental, membranas, processos de separação*  
*Áreas do conhecimento : Engenharia Química*

*Setores de atividade : Agricultura, Pecuária, Silvicultura, Exploração Florestal, Outros Setores, Produção Vegetal*

- 14 QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., MACHADOR.A.F., MOREIRA, R.F.P.M., HOTZA, D., VILLARREYES, J.A.M., FRANÇA, S.C. Participação em banca de TONI JEFFERSON LOPES. Desenvolvimento de estratégias para aperfeiçoar a utilização de argilas adsorventes em processos industriais, 2006. (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: adsorção, polímero, fixação, argila, antocianina, biodiesel*

*Áreas do conhecimento : Processos Orgânicos, Polímeros, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Desenvolvimento de Novos Materiais, Produção Vegetal, Outro*

- 15 RIELLA, H.G., QUADRI, Mara Gabriela Novy, KNISS, C.T., ANGIOLETTI, E., FRAJNDLICH, E.U.C. Participação em banca de ADRIANO MICHAEL BERNARDIN. Evolução microestrutural de porcelanas brandas de queima rápida, 2006 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: cerâmica, planejamento experimental, dureza, dilatométrica, planejamento de misturas*

*Áreas do conhecimento : Cerâmicos, Tecnologia Química, Materiais Não-Metálicos*

*Setores de atividade : Construção Civil, Desenvolvimento de Novos Materiais, Fabricação de Produtos de*

*Minerais Não-Metálicos*

- 16 QUADRI, M.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy, PINTO, L.T., MACHADO, R.A.F. COELHO, G.L. V. Participação em banca de CLÁUDIO DE ALMEIDA FILHO. Estudo experimental e teórico de coeficientes de difusão binários envolvendo componentes de óleos essenciais em dióxido de carbono supercrítico, 2003 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: coeficientes de difusão, extração supercrítica, dióxido de carbono*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Operações de Separação e Mistura, Óleos*

*Setores de atividade : Produção Vegetal*

---

#### **Qualificação de doutorado**

---

- 17 QUADRI, Mara Gabriela Novy, DI LUCCIO, M., SOARES, C., MOREIRA, R.F.P.M., FRONZA, N. Participação em banca de CARINA FACCIO. Extração, caracterização e aplicação da mucilagem do jacaratiá (Carica quercifolia (A. St.-Hil.) Hieron), 2014 (Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: caracterização físico-química, adsorção, mucilagem, mamãozinho da serra, extração, reticulação*

*Áreas do conhecimento : Biopolímeros, Operações de Separação e Mistura, Produtos Naturais*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico, Fabricação de produtos farmoquímicos e farmacêuticos, Fabricação de Produtos Alimentícios*

- 18 QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., MACHADO, R.A.F., SILVA Jr, LS, RODRIGUES, J.R.S. Participação em banca de ÁLVARO VARGAS JUNIOR. Filmes biodegradáveis multifuncionais: com ação antioxidante e antimicrobiana em produtos cárneos, 2013 (Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: Extrusão , embalagem ativa, ácido cítrico, Biodegradável, amido, Polietileno*

*Setores de atividade : Alimentação, Pesquisa e desenvolvimento científico, Fabricação de produtos de borracha e de material plástico*

- 19 QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOARES, C, JOSÉ, H.J., QUADRI, M. B., LOPES, T.J. Participação em banca de ANDRESSA GILIOLI. Uso da casca de *Cereus hildmannianus* no tratamento de águas residuais industriais, 2013 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: adsorção, aproveitamento de resíduos, tecnologias limpas, proteínas, corantes, tratamento de rejeitos*

*Áreas do conhecimento : Tratamentos e Aproveitamento de Rejeitos, Operações de Separação e Mistura, Alimentos*

*Setores de atividade : Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados, Pesquisa e desenvolvimento científico, Alimentação*

- 20 QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., SILVA Jr, L.S., AMANTE, E.R. Participação em banca de FABIANA BORTOLINI. Filmes ativos de cloreto de polivinila com propriedades antimicrobiana e antiescurecimento na conservação de maçãs minimamente processadas, 2011 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: embalagens inteligentes, metabisulfito de sódio, encapsulação, vegetais minimamente processados*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, Polímeros*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico*

- 21 OLIVEIRA, A.P.N., QUADRI, Mara Gabriela Novy, DE NONI, A., Jr, ALARCON, O.E. Participação em banca de DOLLY SANTOS BARBOSA. Controle e automação nas etapas de secagem e queima da fabricação de revestimentos cerâmicos, 2010 (Ciência e Engenharia de Materiais) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: planejamento experimental, controle de processos, cerâmica*

*Áreas do conhecimento : Cerâmica, Cerâmicos, Extração e Transformação de Materiais*

*Setores de atividade : Fabricação de produtos de minerais não-metálicos*

- 22 RIELLA, H.G., KUHNEN, N.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy, BERNARDIN, A.M., CARDOZO, N.S.M. Participação em banca de Assis Francisco de Castilhos. Aplicação da transesterificação do PET como um novo método de separação e revalorização da mistura de resíduos PET/PVC pós consumo, 2009 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: planejamento experimental, processos de separação, polímeros*

*Áreas do conhecimento : Polímeros, Aproveitamento de subprodutos*

*Setores de atividade : Produtos e Serviços Voltados Para A Defesa e Proteção do Meio Ambiente, Incluindo o Desenvolvimento Sustentado, Outro*

- 23 QUADRI, M.B., FURIGO Jr, A., BOLZAN, A., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MACHADO, R.A.F., MARTENDAL, A. Participação em banca de RAFAEL DIAS. Preparação de Biodiesel em Batelada e Fluxo Contínuo sob Energia de Microondas, 2009 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina.

*Palavras-chave: planejamento experimental, processos de separação, novas tecnologias*

*Áreas do conhecimento : Aproveitamento de subprodutos*

*Setores de atividade : Produtos e Serviços Voltados Para A Defesa e Proteção do Meio Ambiente, Incluindo o Desenvolvimento Sustentado, Outro*

- 24 KUHNEN, N.C., QUADRI, Mara Gabriela Novy, BERNARDIN, A., Durazzo, M. Participação em banca de MARIVONE GUSATTI. Síntese de nanocristais de ZnO via processamento soloquímico, 2009 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: nanopartículas, cristalização*

*Palavras-chave: planejamento experimental, processos de separação, polímeros*

*Áreas do conhecimento : Materiais*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico*

- 25 QUADRI, M.B., BOLZAN, A., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MOREIRA, R.F.P.M., MACHADO, R.A.F., PINTO, L.A.A. Participação em banca de JULIO CESAR ZANCHET PIAIA. Secagem de linguiça calabresa: experimentação e modelagem 3D aplicada a fornos industriais, 2008 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: produtos cárneos, modelagem, desidratação, isotermas de sorção*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Balanços Globais de Matéria e Energia, Operações de Separação e Mistura*

*Setores de atividade : Fabricação de Produtos Alimentícios e Bebidas*

- 26 RIELLA, H.G., QUADRI, Mara Gabriela Novy, KUHNEN, N.C., LAMEIRAS, F.S., ANGIOLETTI, E., PAULA, M.M.S. Participação em banca de MÁRCIO ANTONIO FIORI. Desenvolvimento de Compósitos do tipo polímero madeira com propriedades antimicrobianas, 2007 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: compósito, planejamento experimental, polímeros, madeira*

*Áreas do conhecimento : Polímeros, Aplicações, Materiais Não-Metálicos, Papel e Celulose*

*Setores de atividade : Desenvolvimento de Novos Materiais, Construção Civil, Fabricação de Produtos Têxteis, de Madeira, Inclusive Móveis, de Celulose, Papel e Produtos de Papel*

- 27 Riella, H.G., QUADRI, Mara Gabriela Novy, KNISS, C.T., ANGIOLETTI, E., FRAJNDLICH, E.U.C. Participação em banca de ADRIANO MICHAEL BERNARDIN. Evolução microestrutural de porcelanas brandas de queima rápida, 2006 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: cerâmica, porcelanas, queima rápida, microestrutura, planejamento experimental*

*Áreas do conhecimento : Cerâmicos, Tecnologia Química, Materiais Não-Metálicos*

*Setores de atividade : Construção Civil, Desenvolvimento de Novos Materiais, Fabricação de Produtos de Minerais Não-Metálicos*

- 28 QUADRI, M.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy, PINTO, L.T., PESSOA, F.L.P. Participação em banca de CLÁUDIO DE ALMEIDA FILHO. Estudo experimental e teórico de coeficientes de difusão binários envolvendo componentes de óleos essenciais em dióxido de carbono supercrítico, 2002 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: coeficiente de difusão, extração supercrítica, dióxido de carbono, óleos essenciais*



*Áreas do conhecimento : Alimentos, Operações de Separação e Mistura, Óleos*

*Setores de atividade : Produção Vegetal*

---

**Mestrado**

---

- 29 QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOARES, C., MARASCHIN, M., DI LUCCIO, M. Participação em banca de RÔMULO COUTO ALVES. Caracterização de gomas extraídas de seis tipos de sementes de leguminosas, 2013 (Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: caracterização físico-química, galactomananas, galactoxiloglucanas, biodiversidade, sementes*

*Áreas do conhecimento : Tecnologia Química, Biopolímeros, Produtos Naturais*

*Setores de atividade : Alimentação, Fabricação de produtos diversos, Pesquisa e desenvolvimento científico*

- 30 QUADRI, M.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy, PLUCENIO, A., LOPES, T.J. Participação em banca de JÔNATA DE BEM BIEHL. Estudo da captura de vazamentos de óleo por meio de balões em ambientes subaquáticos, 2013 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: petróleo, modelagem, óleo*

*Áreas do conhecimento : combustíveis, Balanços Globais de Matéria e Energia, Óleos*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico, Extração de Petróleo e Gás Natural, Fabricação de produtos diversos*

- 31 QUADRI, Mara Gabriela Novy, RIELLA, H.G., QUADRI, M.B., DI LUCCIO, M. Participação em banca de VIVAN CAROLINE COLONETTI. Caracterização da mucilagem do fruto e do cladódio de *Cereus hildmannianus* K Schum, 2012 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: caracterização, biopolímero, cactus, análise termica, reologia, tuna*

*Áreas do conhecimento : Biopolímeros, Produtos Naturais, Alimentos*

*Setores de atividade : Alimentação, Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados, Pesquisa e desenvolvimento científico*

- 32 QUADRI, Mara Gabriela Novy, KNISS, C. T., CARVALHO, E.F. Participação em banca de AFONSO DANIEL MACHECA. Desenvolvimento de nanocompositos de polipropileno/bentonita organofílica de moçambique, 2012 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: nanotecnologia, compositos, argila, polímeros*

*Áreas do conhecimento : Polímeros, Tecnologia Química*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico, Outras atividades profissionais, científicas e técnicas*

- 33 QUADRI, Mara Gabriela Novy, Kniess, C. T., CARVALHO, E.F. Participação em banca de JONAS VALENTE MATSINHE. Formulação de materiais vítreos a partir da cinza pesada da queima de carvão mineral: efeito fundente, 2012 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: vidro, fundente, cinza*

*Áreas do conhecimento : Vidro, Tecnologia Química*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico, Outras atividades profissionais,*

*científicas e técnicas*

- 34 HOTZA, D, QUADRI, Mara Gabriela Novy, OLIVEIRA, A.P.N. Participação em banca de TATIANE DE MATTOS AMADIO. Produção de compósitos de matriz cerâmica de alumina a partir de colagem de fitas em meio aquoso, 2012 (Engenharia Mecânica) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: cerâmica, alumina, compósito*

*Áreas do conhecimento : Processos de Fabricação, Seleção Econômica, Cerâmica*

*Setores de atividade : Outras atividades profissionais, científicas e técnicas*

- 35 QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., MOREIRA, R.F.P.M., DALLAGO, R.M. Participação em banca DE JOHN ALEXANDER RODRIGUEZ BUSTOS. Uso de extratos naturais de mandioca (*Manihot sculenta* Crantz) para tratamento de águas contendo resíduos orgânicos, 2012 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: mandioca, lectinas, atividade hemaglutinante, taninos, descoloração, floculação*

*Áreas do conhecimento : Tratamentos e Aproveitamento de Rejeitos, Produtos Naturais, Produtos Vegetais*

*Setores de atividade : Atividades profissionais, científicas e técnicas, Coleta, tratamento e disposição de resíduos; recuperação de materiais, Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados.*

- 36 MOREIRA R.F.P.M., SOARES, C, QUADRI, Mara Gabriela Novy, LISBOA, H.M. Participação em banca de CAROLINA BERGER. Degradação fotocatalítica de 4-clorofenol em meio aquoso utilizando catalizadores modificados de dióxido de titânio, 2011 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: 4-clorofenol, cobre, dióxido de titânio, fotocatalise*

*Áreas do conhecimento : Tratamentos e Aproveitamento de Rejeitos, Água, Reatores Químicos*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico, Descontaminação e outros serviços de gestão de resíduos*

- 37 QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., SOUZA, J.A.R., PICH, C.T. Participação em banca de RAQUEL PILETTI. Extração da mucilagem da tuna (*Cereus hildmannianus* K. Schum) para aproveitamento industrial, 2011 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: reologia, extração, caracterização físico-química*

*Áreas do conhecimento : Biopolímeros, Produtos Naturais, Polímeros*

*Setores de atividade : Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados, Pesquisa e desenvolvimento científico*

- 38 ARAUJO, P.H.H., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SILVA, F.M., DI LUCCIO, M. Participação em banca de PRISCILA REVEILLEAU BONAMIGO. Incorporação de polibutadieno durante a polimerização de poliestireno em miniemulsão, 2011 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: cinética de reação, HIPS, grafitação, microscopia eletrônica, separação de fases, distribuição molar*

*Áreas do conhecimento : Polímeros, Processos Orgânicos*

*Setores de atividade : Outras atividades profissionais, científicas e técnicas, Pesquisa e*

*desenvolvimento científico*

- 39 QUADRI, Mara Gabriela Novy, PICH, C.T., HOTZA, D, MARASCHIN, M. Participação em banca de NATÁLIA BRUZAMARELLO CAON BRANCO. Mucilagem do cladódio de *Cereus hildmaniannus* K Schum: caracterização física, química e reológica, 2011 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: viscosidade intrínseca, concentração crítica, degradação térmica, caracterização físicoquímica, reologia*

*Áreas do conhecimento : Biopolímeros,Produtos Naturais,Polímeros*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico*

- 40 QUADRI, Mara Gabriela Novy, BOLZAN, A., BARRETO, P.L.M., HOTZA, D. Participação em banca de MARIANA FERREIRA SANCHES. Caracterização física de géis de inulina por análise de textura e comportamento reológico, 2010 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: viscosidade, gel, modelagem, textura instrumental, índice volumétrico de gel*

*Áreas do conhecimento : Produtos Naturais,Polímeros,Alimentos*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico*

- 41 RIELLA, H.G., QUADRI, Mara Gabriela Novy, BERNARDIN, A.M., FLORES, J.A.A. Participação em banca de RAQUEL BOHN LIMA. Processo para produção de carvão ativo a partir de subproduto resultante da lixívia alcalina da cinza da casca do arroz, 2010 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: caracterização física, caracterização química, adsorção, arroz, carvão ativado*

*Áreas do conhecimento : Carvão,Tratamentos e Aproveitamento de Rejeitos,Produtos Vegetais*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico, Fabricação de produtos diversos, Fabricação de produtos de minerais não-metálicos*

- 42 QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOUZA, J.A.R., SOARES, C.H.L., LOPES, T.J. Participação em banca de MARIA RITA ALANIZ PORTO. Caracterização físico-química e comportamento reológicos da polpa do fruto de *Cereus hildmannianus* K Schum, 2009 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: viscosidade, fluidos não newtonianos, planejamento experimental, caracterização física, caracterização química*

*Áreas do conhecimento : Alimentos,Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal,Produtos Naturais*

*Setores de atividade : Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados, Alimentação, Fabricação de Produtos Alimentícios*

- 43 QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., MACHADO, R.A.F., ANTONIO, R.V., PINTO, L.T. Participação em banca de ANDRÉ WÜST ZIBETTI. Desenvolvimento de um sistema reacional de hidrólise enzimática de tributirina para aplicação em biossensor indicador de tempo-temperatura, 2008

(Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: polímeros, hidrólise enzimática, planejamento experimental, energia de ativação, cor*

*Áreas do conhecimento : Polímeros, Armazenamento de Alimentos*

*Setores de atividade : Qualidade e Produtividade, Outro*

- 44 QUADRI, M.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy, PINTO, L.T., MACHADO, R.A.F., Roqueiro, N. Participação em banca de GABRIEL CASSEMIRO MARIANO. Estudo do escoamento imiscível água/óleo mediante experimentação em célula de Hele-Shaw e simulação CFD, 2008 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: escoamento imiscível, Hele-Shaw, digitação, planejamento experimental*

*Áreas do conhecimento : Petróleo e Petroquímica, Óleos*

*Setores de atividade : Outro, Produtos e Serviços Voltados Para A Defesa e Proteção do Meio Ambiente, Incluindo o Desenvolvimento Sustentado*

- 45 QUADRI, M.B., QUADRI, Mara Gabriela Novy, MOREIRA, R.F.P.M., BARRETO, P.L.M. Participação em banca de RAQUEL MANOZZO GALANTE. Extração de inulina do alho (*Allium sativum* L.var. Chonan) e simulação dos processos em batelada e em leito fixo, 2008 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: extração, vegetais, inulina*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, Aproveitamento de Subprodutos*

*Setores de atividade : Produção Vegetal, Produtos e Processos Biotecnológicos Vinculados À Agricultura, Desenvolvimento de Produtos Tecnológicos Voltados Para A Saúde Humana*

- 46 MACHADO, R.A.F., PETRUS, J.C.C., BOLZAN, A., QUADRI, Mara Gabriela Novy Participação em banca de DANIELA GAVA CITADIN. Produção e Caracterização de Poliestireno expansível a partir da reciclagem de embalagens de poliestireno extrusado pós-consumo, 2008 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: poliestireno, polímeros, reciclagem, embalagem*

*Áreas do conhecimento : Polímeros*

*Setores de atividade : Produtos e Serviços Voltados Para A Defesa e Proteção do Meio Ambiente, Incluindo Desenvolvimento Sustentado*

- 47 BLOCK, J.M., QUADRI, Mara Gabriela Novy, BARRERA-ARELLANO, D., AMBONI, R.D.M.C. Participação em banca de TATIANA ORO. Caracterização físico-química e avaliação sensorial de noz e óleo de noz-pecã (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), 2007 (Ciências dos Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: análise sensorial, caracterização físico-química, óleo*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Agricultura, Pecuária, Silvicultura, Exploração Florestal*

- 48 QUADRI, Mara Gabriela Novy, MACHADO, R.A.F., MOREIRA, R.F.P.M., QUADRI, M.B. Participação em banca de SANDRA REGINA YAGINUMA. Extração e purificação parcial de inulina a partir de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) por adsorção em resinas de troca iônica, 2007 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: processos de separação, frutooligossacarídeo, planejamento experimental, colunas de recheio, caracterização físico-química, cor*

*Áreas do conhecimento : Operações de Separação e Mistura, Aproveitamento de Subprodutos, Alimentos*

*Setores de atividade : Produtos e Processos Biotecnológicos Vinculados À Agricultura, Desenvolvimento de Produtos Tecnológicos Voltados Para A Saúde Humana, Produtos e Serviços Voltados Para A Defesa e Proteção do Meio Ambiente, Incluindo O Desenvolvimento Sustentado*

- 49 QUADRI, Mara Gabriela Novy, AMANTE, E., MACHADO, R.A.F. Participação em banca de FERNANDA FABIANE SCREMIN. Influência do Estado de maturação e das etapas de processamento na reologia e caracterização físico-química da polpa de goiaba pasteurizada, 2007 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: frutas, reologia, modelagem, planejamento experimental, pasteurização*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Produtos Naturais, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Agricultura, Pecuária, Silvicultura, Exploração Florestal*

- 50 MOREIRA, R.F.P.M., JOSÉ, H.J., QUADRI, Mara Gabriela Novy, PERUCH, M.G.B. Participação em banca de SILVANIA CAROLINA VIEIRA. Tratamento de águas descartadas no processo de pintura de peças metálicas com tinta a pó através da coagulação/decantação e filtração adsorbtiva, 2007 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: adsorção, carvão ativado, isotermas*

*Áreas do conhecimento : Operações de Separação e Mistura, Tratamentos e Aproveitamento de Rejeitos, Água*

*Setores de atividade : Outros Setores*

- 51 ARAÚJO, P.H., MACHADO, R.A.F., QUADRI, Mara Gabriela Novy, CANCELIER, A. Participação em banca de LINDOMAR PINTO. Efeito das condições de operação e da geometria do reator sobre a distribuição do tamanho de partícula de uma polimerização em suspensão, 2006 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: polimerização, tamanho de partícula, planejamento experimental*

*Áreas do conhecimento : Polímeros, Processos Orgânicos*

*Setores de atividade : Desenvolvimento de Novos Materiais, Fabricação de Produtos de Borracha e Plástico*

- 52 QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOUZA, J.A.R., MACHADO, R.A.F., TEIXEIRA, E. Participação em banca de ALCI LÉIA DALMÔNICO PADILHA. Isotermas de adsorção de umidade de suplemento alimentício rico em ferro hematinico (sangue bovino em pó). Aceitabilidade de alguns produtos enriquecidos, 2006 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: sangue bovino, isotermas de sorção, vida de prateleira, análise sensorial*

*Áreas do conhecimento : Operações de Separação e Mistura, Aproveitamento de Subprodutos, Armazenamento de Alimentos*

*Setores de atividade : Desenvolvimento de Produtos Tecnológicos Voltados Para A Saúde Humana, Produção Animal, Inclusive Serviços Veterinários, Outro*

- 53 PINTO, L.T., SCHMIDELL NETTO, W., BAGGIO, S.F.Z., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Participação em banca de MARIVONE GUSATTI. Modelagem matemática do acoplamento entre atividade elétrica cerebral, o metabolismo e hemodinâmica, 2006. (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: acoplamento, metabolismo, atividade elétrica, fluxo sanguíneo*

*Áreas do conhecimento : Processos Bioquímicos*

*Setores de atividade : Outro*

- 54 QUADRI, Mara Gabriela Novy, FRITZ, A.R.M., ARAÚJO, P.H., NINOW, J.L. Participação em banca de ABELAINE KUNTZ FORNARI. Viabilidade de elaboração de etiqueta polimérica inteligente para acompanhamento de processos de acidificação: aplicação ao repolho fermentado, 2006. (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: chucrute, energia de ativação, perfil livre, embalagem inteligente, cor*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Polímeros, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Produção Vegetal, Outro, Desenvolvimento de Novos Materiais*

- 55 QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., MACHADO, R.A.F. Participação em banca de ADRIANA ELAINE DA COSTA. Adsorção e purificação de corantes naturais com sílica amorfa, 2005 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: adsorção, purificação parcial, corantes naturais, sílica*

*Áreas do conhecimento : Processos Orgânicos, Polímeros, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Desenvolvimento de Novos Materiais, Produção Vegetal, Outro*

- 56 QUADRI, Mara Gabriela Novy, HENSE, H., AMBONI, R.D.M. Participação em banca de KEILA MARA BORSARI LUIZ. Avaliação das características físicoquímicas e sensoriais de tomates (*Lycopersicum esculentum* Mill) armazenados em refrigeradores domésticos, 2005. (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: refrigeração, tomates, armazenamento, firmeza, cor, perfil livre*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Avaliação e Controle de Qualidade de Alimentos, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Produção Vegetal, Outro*

- 57 QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., FURIGO Jr, A., MOECKE, E.H.S. Participação em banca de ROSE MARIA DE OLIVEIRA MENDES. Caracterização e avaliação da qualidade de erva mate (*ilex paraguariensis* St Hill) beneficiada no estado de Santa Catarina, 2005. (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: erva-mate, sujidade, análise sensorial, tamanho de partícula, microscopia, perfil livre*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Produtos Naturais, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Produção Vegetal, Outro*

- 58 QUADRI, Mara Gabriela Novy, AMANTE, E.R., HOTZA, D., MARTINS, G.J.M. Participação em banca de ALEXANDRA TOLFO VENDRÚSCULO. Comportamento reológico e estabilidade física de polpa de carambola (*Averrhoa carambola* L.), 2005 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: reologia, tamanho de partícula, cor, viscosidade, teor de sólidos*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Tecnologia das Bebidas, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Produção Vegetal, Outro*

- 59 QUADRI, Mara Gabriela Novy, MACHADO, R.A.F., PETRUS, J.C.C., JOSÉ, H.J. Participação em banca de MELISSA FERREIRA LOBATO. Estudo do envase a vácuo de produtos cárneos curados e cozidos, 2005 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: embalagem a vácuo, produtos cárneos curados*

*Áreas do conhecimento : Alimentos,Tecnologia de Produtos de Origem Animal,Padrões, Legislação e Fiscalização de Alimentos*

*Setores de atividade : Produção Animal, Inclusive Serviços Veterinários*

- 60 QUADRI, Mara Gabriela Novy, LUIZ, M.T.B., FERREIRA, S.R.S. Participação em banca de ELIANA CANSIAN. Padronização de queijo muzzarella nos Laticínios Lindóia, 2005 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: queijo, padronização, controle estatístico de qualidade*

*Áreas do conhecimento : Alimentos,Tecnologia de Produtos de Origem Animal,Padrões, Legislação e Fiscalização de Alimentos*

*Setores de atividade : Produção Animal, Inclusive Serviços Veterinários, Outro*

- 61 ALARCÓN, O.E., OLIVEIRA, A.P.N., QUADRI, Mara Gabriela Novy, SOUZA, J.A.R. Participação em banca de CYNTHIA MORAIS GOMES. Avaliação do comportamento reológico de suspensões cerâmicas triaxiais utilizando abordagem do delineamento de misturas, 2004 (Engenharia Mecânica) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: reologia, delineamento de misturas, cerâmica*

*Áreas do conhecimento : Cerâmicos*

*Setores de atividade : Desenvolvimento de Novos Materiais, Construção Civil*

- 62 QUADRI, Mara Gabriela Novy, QUADRI, M.B., ARAÚJO, P.H., AMANTE, E.R. Participação em banca de MARCELO FONSECA XAVIER. Estudo da extração de antocianinas em colunas recheadas, 2004 (Engenharia Química) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: corantes naturais, separação, planejamento experimental*

*Áreas do conhecimento : Alimentos,Produtos Naturais,Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Produção Vegetal, Outro*

- 63 QUADRI, Mara Gabriela Novy, NINOW, J.L., BRIGHENTTI, I. Participação em banca de SUZANA IRUSTA MENDES. Um método para o desenvolvimento de produtos alimentícios aplicado no setor avícola, 2004 (Engenharia de Produção) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: desenvolvimento de produtos, aves, metodologia*

*Áreas do conhecimento : Metodologia de Projeto do Produto,Planejamento, Projeto e Controle de Sistemas de Produção,Desenvolvimento de Produto*

*Setores de atividade : Produção Animal, Inclusive Serviços Veterinários, Outras Atividades de Assessoria e Consultoria Às Empresas*

---

## Graduação

---

- 64 OLIVO, G., TREMARIN, A., FRITZ, A.R.M., QUADRI, Mara Gabriela Novy. Participação em banca de RENAN DE MORAES ALVES. Estudo e desenvolvimento de um produto à base de chocolate e leite condensado acondicionado em embalagem do tipo metálica, 2013 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina
- Palavras-chave: brigadeiro, doce em massa, embalagem, vida de prateleira*
- Áreas do conhecimento : Armazenamento de Alimentos, Embalagens de Produtos Alimentares, Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Nutricionais*
- Setores de atividade : Alimentação, Fabricação de Produtos Alimentícios, Pesquisa e desenvolvimento científico*
- 65 QUADRI, Mara Gabriela Novy, LAURINDO, J.B., LANZA, M. Participação em banca de BRUNA WALBER. Caracterização reológica de cerâmicas de aluina aditivadas com amido de mandioca, 2012 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina
- Palavras-chave: reologia, tixotropia, histerese, gelatinização*
- Áreas do conhecimento : Cerâmicos, Biopolímeros*
- Setores de atividade : Outras atividades profissionais, científicas e técnicas, Pesquisa e desenvolvimento científico*
- 66 QUADRI, Mara Gabriela Novy, GILIOLI, A., BUSTOS, J.A.R. Participação em banca de MARTA SOARES VIEIRA. Estudo da viabilidade do caule de mandioca como adsorvente do corante catiônico azul de metileno, 2011 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina
- Palavras-chave: adsorção, corantes*
- Áreas do conhecimento : Tratamentos e Aproveitamento de Rejeitos, Operações de Separação e Mistura*
- Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico*
- 67 QUADRI, Mara Gabriela Novy, NINOW, J.L., ODISI, E.J. Participação em banca de GIULIANA OBARA DOI. Estudo sobre o efeito de um co-substrato para a produção de poli(3-hidroxibutirato), 2011 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina
- Palavras-chave: fermentação*
- Áreas do conhecimento : Alimentos*
- Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico*
- 68 QUADRI, Mara Gabriela Novy, MULLER, J.M., GILIOLI, A. Participação em banca de CELIO VOLPI Jr. Formulação e análise sensorial de suco de cereus, 2011 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina
- Palavras-chave: análise sensorial discriminativa, sucos mistos, blends*
- Áreas do conhecimento : Alimentos, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*
- Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico*
- 69 QUADRI, Mara Gabriela Novy, NINOW, J.L., SANTOS, M.S. Participação em banca de FERNANDA UENO MARQUES. Fortificação de água e bebida ácida com ferro, 2011 (Engenharia



de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: alimentos enriquecidos*

*Áreas do conhecimento : Alimentos*

*Setores de atividade : Outras atividades profissionais, científicas e técnicas, Pesquisa e desenvolvimento científico*

- 70 QUADRI, Mara Gabriela Novy, SANTOS, M.S., BUSTOS, J.A.R. Participação em banca de JULIANA SIGNORELLI. Substituto do açúcar na fabricação de geléia de pimenta vermelha, 2011 (Engenharia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina

*Palavras-chave: alimentos dietéticos*

*Áreas do conhecimento : Alimentos, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal*

*Setores de atividade : Pesquisa e desenvolvimento científico*

---

#### **6.10.2. Participação em bancas de comissões julgadoras**

Poucas foram as bancas das quais fiz parte em comissões julgadoras. São elas:

- Concurso público. Banca avaliadora de prova didática, 2009 Instituto Federal Catarinense.
- Banca de seleção para vaga de técnico<sup>5</sup> Fundação Educacional de Barretos. 1983.

---

<sup>5</sup> Atividade sem comprovação

## 7. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Não considero que tenha forte atuação na atividade de extensão. Minha comunicação com a sociedade se limita, principalmente, a colaborar com revistas e encontros especializados na área, órgãos de fomento e instituições de pesquisa. Em geral emito pareceres e faço revisões de artigos.

### 7.1. PARECERES

Abaixo relaciono as instituições com as quais colaboro, o período e número aproximado de pareceres que emiti.

Tabela 7.1. Pareceres emitidos.

|     | <b>Instituição</b>   | <b>Período</b>       | <b>Nº pareceres</b> |
|-----|--|----------------------|---------------------|
| 1.  | Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq | 1/9/2008 a 30/9/2013 | 59                  |
| 2.  | Universidade Estadual do Centro Oeste - UNICENTRO                    | 2004                 | 1                   |
|     | <b>Revista</b>   |                      |                     |
| 3.  | Journal of Food Engineering - A1                                     | 2006 a 2008          | 2                   |
| 4.  | International Carbohydrate Polymers - A1                             | 2012 a 2013          | 5                   |
| 5.  | Brazilian Journal of chemical engineering - A1                       | 2011 a 2013          | 2                   |
| 6.  | Desalination A1  | 2009                 | 1                   |
| 7.  | Food and Bioprocess Technologies - A2                                | 2013                 | 6                   |
| 8.  | Brazilian Journal of Food Engineering - B3                           | 2005-2013            | 12                  |
| 9.  | Alimentos e Nutrição - B3  | 2013                 | 1                   |
| 10. | Revista Ion - não classificada                                       | 2013                 | 1                   |
|     | <b>Eventos</b>   |                      |                     |
| 11. | International Conference on Chemical & Process Engineering - ICheap  | 2010 a 2013          | 4                   |
| 12. | COBEQ  | 2010                 | 2                   |

## 7.2. INTERAÇÃO COM A COMUNIDADE

Esta se deu de diversas formas. Foram ministrados alguns cursos de extensão, palestras e entrevista para a comunidade<sup>6</sup>. São elas:

- Curso de Planejamento Experimental  
Carga horária: 12 horas  
UDESC – Campus Chapecó 12/2009
- Consultoria: Valor nutritivo de alimentos  
Ceris Indústria e Comércio de Alimentos Especiais Ltda  
Carga horária: 40 horas
- Palestra: Processos de Engenharia Aplicado a Sucos  
Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia  
Data: maio de 2012  
Duração: 2 horas
- Visitas técnicas:  
Videplast – 8 horas  
IFC – Concórdia – 8 horas  
11 a 13/2013
- Acessoria, Consultoria:  
Projeto para Curso de Vídeo-aula em alimentos  
Financiador: MEC  
Gestor: FAPEU/UFSC  
24/07/2012 a 17/08/2012

---

<sup>6</sup> Sem certificado. Tenho apenas as palestras ministradas.

### 7.3. OUTRAS COLABORAÇÕES

Além destas citadas, dentro da Universidade fiz parte de comissões de avaliação da Semana de Iniciação Científica (SIC) da UFSC, assim como da SEPEX (Semana de Ensino, Pesquisa e Extensão) por diversos anos. Colaborei com a Empresa Junior CONAQ e com a Semana Acadêmica, as quais têm interação com a comunidade.<sup>7</sup>

Além disso, trabalho há anos com a Epagri, na pessoa do Engº Agrônomo Sr Sérgio Zoldan, que tem interesse em fornecer diferentes produtos da biodiversidade para nossas pesquisas.

Colaboração de maior importância tem sido feita com o Instituto Federal Catarinense – IFC, Campus Concórdia.

---

<sup>7</sup> Sem certificado.

## 8. GESTÃO ACADÊMICA

Embora seja esperado que um acadêmico tenha como uma de suas atividades a administração, não considero que tenha habilidades para tal. De temperamento mais investigativo que paciente no trato com pessoas, minhas atividades são tímidas nesta área. Assim, cito aqui o pouco que fiz apenas para não passar em branco o item solicitado. Os períodos de atuação são aproximados, e se necessário serão mostrados comprovantes das datas precisas em que trabalhei nas atividades citadas.

Tabela 8.1. Atividades administrativas

| Atividade   | Período               |
|---|-----------------------|
| Coordenação do Laboratório de Processamento de Alimentos  | 1998-2005<br>2007     |
| Coordenação do Laboratório de Sistemas Porosos *  | A partir de<br>2008   |
| Participação do colegiado do Curso de Pós-graduação em Engenharia Química                           | Até 1999<br>Após 2006 |
| Participação do colegiado do Curso de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos                      | 2000-2005             |
| Membro permanente do colegiado do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos                     | 2000                  |
| Participação da comissão de reestudo do curriculum do curso de graduação em Engenharia de Alimentos | 2000                  |

\*Este laboratório possui certificação da ANP, conforme comprovação em anexo.

## 9. CONCLUSÃO E PERSPECTIVAS FUTURAS

Este memorial relata principalmente os aspectos científico e acadêmico de minha carreira. De um modo geral pode-se dizer que ambos sempre estiveram lado a lado. Ao ser contratada pela UFSC, em 1994, o curso de Pós-graduação estava em seu início. Deste modo tive a oportunidade de começar a pesquisa, com alunos de iniciação científica, no Curso de Pós-graduação em Engenharia Química enquanto ministrava aulas ao Curso de graduação em Engenharia de Alimentos.

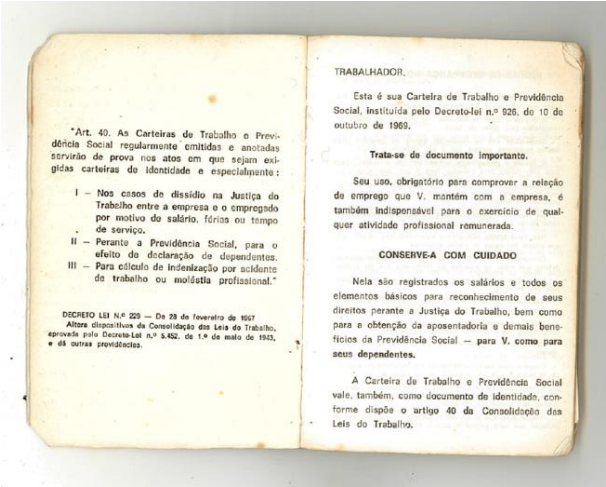
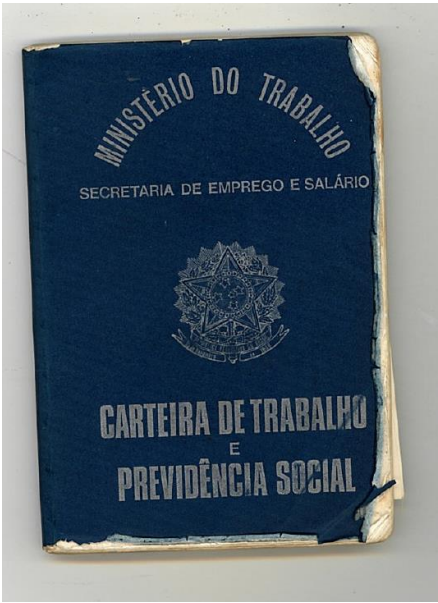
Ao longo dos anos, minhas linhas de pesquisa se consolidaram de forma interdisciplinar, de modo que hoje trabalho com matéria prima de alimentos, as quais geralmente aplico a processos de engenharia em química e de materiais. Atualmente este tema tem sido bastante aceito tendo em vista a importância da valorização e tendência mundial a resíduos zero. Procuro levar este conceito a meus alunos, tanto da graduação quanto da pós graduação, pois vislumbro novos nichos para o desenvolvimento industrial, e para os quais o brasileiro ainda dorme.

Em minha carreira, não me vejo na aposentadoria. Pretendo, em breve, fazer um pós-doutorado de modo a impulsionar melhor minhas pesquisas, tendo em vista que quero colaborar de modo mais efetivo com meus colegas do Programa de Pós-graduação em Engenharia Química.

Na graduação, sempre continuarei servindo da melhor maneira, em tudo que me for solicitado. Pois sem ela, nada seria.

ANEXOS

A1. CARTEIRA DE TRABALHO



| 6 QUALIFICAÇÃO CIVIL      |   | 7 ALTERAÇÕES DE IDENTIDADE<br>(Com relação nome, est. civil e data nasc.) |  |
|---------------------------|---|---|--|
| Nome                      | Maria Gabriela Moury                      | Nome  |  |
| Loc. Nas.                 | São Paulo                                 | Doc.  |  |
| Est.                      | S.P.                                      | Nome  |  |
| Data                      | 06/12/55                                  | Doc.  |  |
| Filiação                  | José Luiz Moury e Gabriela Petragla Moury | Nome  |  |
| Est. Civil                | solteira                                  | Doc.  |  |
| Dis. N°                   |   | Nome  |  |
| Fis.                      |   | Doc.  |  |
| Reg. Civil                |   | Nome  |  |
| Outro doc.                | Cart. de Ident. 7372117                   | Doc.  |  |
| Situação Militar          | casadas                                   | Est. Civil  |  |
| N°                        |   | Doc.  |  |
| Orgão                     |   | Nome  |  |
| Est.                      |   | Doc.  |  |
| Naturalizado              |   | Est. Civil  |  |
| Doc. N°                   |   | Doc.  |  |
| Em                        |   | Nascimento  |  |
| ESTRANGEIROS              |   | Doc.  |  |
| Chegada ao Brasil em      |   | Est. Civil  |  |
| Doc. Ident. N°            |   | Doc.  |  |
| Estado                    |   | Nascimento  |  |
| Obs.                      |   | Doc.  |  |
| Data Emissão              | 28/7/78 DRT Campinas                      |   |  |
| Assinatura                | Ribeira 1036082                           |   |  |
| Assinatura do Funcionário |   |   |  |



10  
CONTRATO DE TRABALHO

Empregador **Sociedade Campineira de Educação e Instrução**  
C.E.C. 46.020.301/0001-89

Rua **Marcelino Medeiros** Nº **1099**  
Cidade **Campinas** Est. **S. Paulo**

Esp. do estabelecimento **Ensino Superior**  
Cargos **Professora Adjunta**

C.B.O. nº **-**

Data admissão **16** de **março** de 19 **82**

Registro nº **3647** Fls/Ficha **PR-142749 (Rm)**

Remuneração especificada **R\$ 4.200,00 (quatro mil e duzentos e cinquenta e nove cruzeiros) mais**

**quinto**

**Sociedade Campineira de Educação e Instrução**

1º \_\_\_\_\_

2º \_\_\_\_\_

Data saída **01** de **março** de 19 **83**

**Sociedade Campineira de Educação e Instrução**

1º \_\_\_\_\_

2º \_\_\_\_\_

11  
CONTRATO DE TRABALHO

Empregador **Fundação Educacional de Barretos**

Rua **Av. Aeroporto** Nº **389**  
Município **Barretos** Est. **S. P.**

Esp. do estabelecimento **Ensino Superior**  
Cargo **Professora**

C.B.O. nº **-**

Data admissão **04** de **março** de 19 **83**

Registro nº **220** Fls/Ficha **457**

Remuneração especificada **R\$ 2.722,83**

**Fundação Educacional de Barretos**

Ass. do empregador ou a quem C. Ext.

1º \_\_\_\_\_

2º \_\_\_\_\_

Data saída **08** de **agosto** de 19 **84**

**Fundação Educacional de Barretos**

Ass. do empregador ou a quem C. Ext.

1º \_\_\_\_\_

2º \_\_\_\_\_

12  
CONTRATO DE TRABALHO

Empregador **Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" Campus de Araraquara, Instituto de Física**

Rua **Av. Dr. Carlos Botelho** Nº **316**  
Município **Araraquara** Est. **S. Paulo**

Esp. do estabelecimento **Ensino Superior**  
Cargo **Auxiliar de Ensino**

C.B.O. nº **-**

Data admissão **16** de **agosto** de 19 **84**

Registro nº **2340** Fls/Ficha **047**

Remuneração especificada **R\$ 977,71 (nove centos e setenta e sete mil, sete centos e doze cruzeiros) mensais**

**Wladimir**

Ass. do empregador ou a quem C. Ext.  
**Manuel Molina**  
Diretor

1º \_\_\_\_\_

2º \_\_\_\_\_

Data saída **13** de **outubro** de 19 **88**

**Wladimir**

Ass. do empregador ou a quem C. Ext.  
**Manuel Molina**  
Vice-Diretor  
no exercício da Diretoria

1º \_\_\_\_\_

2º \_\_\_\_\_

13  
CONTRATO DE TRABALHO

Empregador **Universidade Federal de Santa Catarina**

Rua **Barro Trindade** Nº **-**  
Município **Florianópolis** Est. **S. C.**

Esp. do estabelecimento **Ensino Superior**  
Cargo **Prof. Ensino Superior**

C.B.O. nº **-**

Data admissão **13** de **outubro** de 19 **88**

Registro nº **-** Fls/Ficha **-**

Remuneração especificada **R\$ 3.116,63 (três mil e onze mil, seiscentos e trinta e nove cruzeiros e trinta e cinco centavos)**

**M. Teresa G. Keunbeck Ribeiro**

Ass. do empregador ou a quem C. Ext.  
Diretora do Depto. do Pessoal  
UFSC

1º \_\_\_\_\_

2º \_\_\_\_\_

Data saída **08** de **novembro** de 19 **89**

**Atílio Dóbas**  
Diretor Divisão de Pessoal e Orçamento,  
DP/UFSC - Matr. 8348

1º \_\_\_\_\_

2º \_\_\_\_\_



## A2. CONCURSOS PÚBLICOS

### A2.1. 1994

|  |                |             |
|--|----------------|-------------|
| UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA | DATA: 14.10.94 | PÁGINA: 037 |
|--|----------------|-------------|

**BOLETIM DO PESSOAL**

PORTARIA Nº 776/DDRH/94, de 06 de outubro de 1994.

A Diretora do Departamento de Desenvolvimento de Recursos Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.112, de 11/12/90 e o que consta dos processos nºs 23080.000810/93-19 e 23080.069427/92-40, resolve:

Art. 1º - Nomear, em caráter efetivo, MARA GABRIELA NOVY QUADRI, habilitada em Concurso Público de provas e títulos, instituído pelo Edital nº 045/DDRH/94, homologado através da Portaria nº 341/PREG/94, de 11/08/94, publicada no Diário Oficial de 17/08/94, para o cargo de Professor do Grupo Magistério Superior, Classe Adjunto, nível I, em regime de trabalho de Dedicação Exclusiva, para o Departamento de Engenharia Química em vaga decorrente da aposentadoria de Gersolina Antônia de Avelar Lamy, publicada no Diário Oficial de 08/03/93.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

PORTARIA Nº 777/DDRH/94, de 06 de outubro de 1994.

A Diretora do Departamento de Desenvolvimento de Recursos Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.112, de 11/12/90 e o que consta do processo nº 23080.005661/93-48, resolve:

Art. 1º - Nomear, em caráter efetivo, RICARDO VIRGILINO DA SILVA, habilitado em Concurso Público de provas e títulos, instituído pelo Edital nº 034/DDRH/94, homologado através da Portaria nº 335/PREG/94, de 05/08/94, publicada no Diário Oficial de 12/08/94, para o cargo de Professor do Grupo Magistério Superior, Classe Assistente, nível I, em regime de trabalho de Dedicação Exclusiva, para o Departamento de Ciências Sociais em vaga decorrente da exoneração de Fábio Pedó, publicada no Diário Oficial de 20/12/93.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

13/10/2014
DOU 02/05/1988 - Pg. 29 - Seção 1 | Diário Oficial da União | Diários JusBrasil

## JusBrasil - Diários

13 de outubro de 2014

**Página 29 • Seção 1 • 02/05/1988 • DOU**

Publicado por Diário Oficial da União (extraído pelo JusBrasil) - 26 anos atrás

**SEGUNDA-FEIRA, 2 MAI 1988**

DIÁRIO OFICIAL SEÇÃO I . 7581

3. Formalização Jurídica

A repactuação assumirá a forma que for

juridicamente

adequada em cada caso, a juízo do agente financeiro.

4.

Estabelecimento da Nova Planilha

<http://www.jusbrasil.com.br/diarios/3526024/pg-29-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-02-05-1988>
1/11

13/10/2014
DOU 02/05/1988 - Pg. 29 - Seção 1 | Diário Oficial da União | Diários JusBrasil

e 23080.

006296/87-31, do Departamento de Engenharia Química do Centro Tecnolô-

gico, resolve:

HOMOLOGAR a decisão do Conselho Departamental do Centro Tecno

lógico, no que se refere ao Concurso Público para Professor Assistente,

no Campo de Conhecimento e respectiva vaga:

CAMPO DE CONHECIMENTO: PROJETO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

VAGAS: 01 (uma)

CLASSIFICAÇÃO

NOME: MÉDIA

12

MARA GABRIELA NOVY -7757

RODOLFO

JOAQUIM PINTO, DA wg

<http://www.jusbrasil.com.br/diarios/3526024/pg-29-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-02-05-1988>
8/11

### A3. CERTIFICAÇÃO DA ANP

## Diário Oficial da União - Seção 1

Nº 106, quinta-feira, 5 de junho de 2014

ISSN 1677-7042



85

| Credenciamento ANP Nº  | 136/2014   |  |   |
|--|--|--|---|
| Unidade de Pesquisa  | LABORATÓRIO DE SISTEMAS POROSOS - LASIPO   |  |   |
| Instituição Credenciada  | UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC  |  |   |
| Área   | Tema   | Subtema  | Linhas de Pesquisa  |
| EXPLORAÇÃO E PRODUÇÃO DE PETRÓLEO E GÁS NATURAL - ONSHORE E OFFSHORE | PRODUÇÃO - HORIZONTE PRÉ-SAL, ÁGUAS PROFUNDAS, CAMPOS MADUROS E NOVAS FRONTEIRAS EXPLORATÓRIAS | DESENVOLVIMENTO DE EQUIPAMENTOS                                | Desenvolvimento de balões submarinos para a captura de óleo/gás em situações de acidente ou produção                  |
| GÁS NATURAL  | UTILIZAÇÃO   | APLICAÇÕES INDUSTRIAIS, COMERCIAIS, RESIDENCIAIS E AUTOMOTIVAS | Estudo do processo de secagem em secador rama de aquecimento direto usado na indústria têxtil                         |
| TEMAS TRANSVERSAIS   | SEGURANÇA E MEIO AMBIENTE  | MODELAGEM E PREVENÇÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS                   | Caracterização Vibroacústica de Vazamentos a Partir de Seções de Dutos para Aplicação na Indústria de Petróleo e Gás. |

3.O Laboratório de Sistemas Porosos - LASIPO da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC está sujeito ao estabelecido no Regulamento Técnico ANP nº 07/2012, devendo demonstrar, a qualquer tempo, que continua atendendo aos requisitos técnicos e de qualificação jurídica estabelecidos no Anexo B e aos demais requisitos gerais exigidos para credenciamento, em especial, os seguintes:

I - fornecer as informações solicitadas nos prazos estabelecidos;

II - permitir aos técnicos avaliadores da ANP, sempre que solicitado, o livre acesso às instalações e à documentação pertinente ao credenciamento, assim como, à documentação pertinente às atividades de P&D realizadas com recursos das Cláusulas de Investimento em P&D;


III - compromisso com a aplicação dos recursos arrecadados para a manutenção e o desenvolvimento da infraestrutura e de pessoal relacionados com o objeto do credenciamento.

4.O credenciamento terá validade indeterminada, ficando o Laboratório de Sistemas Porosos - LASIPO da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC obrigado a confirmar ou atualizar as informações referentes a este credenciamento a cada 12 (doze) meses, a contar da data de publicação deste Despacho.

#### A4. CERTIFICADO DA DEFESA DE DOUTORADO

UNIVERSITÉ  
**JOSEPH FOURIER**  
SCIENCES. TECHNOLOGIE. MÉDECINE

GRENOBLE



### ATTESTATION

Le Président de l'Université Joseph FOURIER - Grenoble I -, soussigné certifie que  
**Madame NOYV Mara Gabriela**  
né(e) le 6 Décembre 1955 à São Paulo - SP(BRESIL)  
inscrit(e) à l'Université Joseph Fourier - Grenoble I -, sous le numéro 8904567  
a soutenu le **23 septembre 1993**, conformément aux règlements, la thèse:

*Transferts de solutés dans les sols saturés et non saturés. Application au Pentachlorophénol.*


devant le jury composé de :

Président                    **Monsieur CHARLET Laurent, Professeur**

Membres

M. MERMOUD A., Professeur  
M. VOGEL T., Professeur  
M. GAUDET J.P., Ingénieur de Recherches  
M. VAUCLIN M., Directeur de Recherches

Le jury a accordé à l'intéressé(e) le grade de Docteur de l'Université Joseph Fourier - Grenoble I - spécialité **MECANIQUE**  
avec la mention **TRES HONORABLE avec FELICITATIONS**  
pour en jouir avec les droits et prérogatives qui y sont attachés par les lois, décrets, et règlements.

Délivrée à Grenoble, le 6 Octobre 1993  
Le Président de l'Université  
  
**A. NEMOZ**

AVIS TRES IMPORTANT  
- L'intéressé(e) ne devra en aucun cas se dessaisir de la présente attestation car il ne lui en sera pas délivré un second exemplaire. Pour justifier de ses capacités, l'intéressé(e) doit faire des copies de cette attestation, sur papier libre, et les faire certifier conformes à l'original par le Maire ou le Commissaire de Police.

UJF - GRENOBLE I - B.P. 53 X - 38041 GRENOBLE CEDEX - FRANCE - TÉLÉPHONE : (33) 76 51 46 00 - TÉLEX : 980 134 F - TÉLÉCOPIE : (33) 76 51 48 48

Atesto a autenticidade deste documento e sua  
conformidade com a legislação francesa vigen  
te.

Marselha, 20 de outubro de 1993.



  
GUSTAVO MESQUITA DE SIQUEIRA  
Cônsul Adjunto  
ENCARREGADO DO CONSULADO - GERAL

5  
Fr. R 50  
434